DICTIONNAIRE

DES PLANTES ALIMENTAIRES.

TOME PREMIER.

Livres qui se trouvent chez le même Libraire.

Traité d'Anatomie pathologique du corps humain, contenant les symptômes auxquels on peut reconnaitre les différentes altérations de ses parties etc.

Par *M. BAILLIE*, Docteur en Médecine, Membre de la société royale de Londres, du Collège des Médecins et Médecin de l'hospice St. Georges. Trad. de l'anglais, sur la dernière édition, avec les notes et additions des traductions allemandes du célèbre *SŒMMERING*, Professeur d'Anatomie, par *M. FERALL*, Médecin, in-8°. 5 fr. 50 c.

Traité de l'Hydropisie, et de ses différentes espèces, par *MONRO*, in-12, fig. 2 fr. 50 c.

Traité de l'Asthme, avec une Méthode pour se traiter soi-même dans cette maladie, in-12, 2 fr.

Médecine Domestique, ou Traité des moyens de se conserver en santé, à la portée de tout le monde, Par *BUCHAN*; trad. sur la 5me édition, par *DUPLANIL*, 5 vol. in-8°. 20 fr.

Médecine du Voyageur, avec les moyens de remédier aux accidens axquels on est exposé dans les Voyages, par terre et par mer, par *DUPLANIL*, 3 vol. in-8°. 10 fr.

Le Lycée de la Jeunesse, ou les Etudes réparées, nouveau cours d'Instruction, à l'usage de Jeunes Gens de l'un et de l'autre sexe, par *M. MOUSTALON*, Instituteur, 5 vol. in-12, de 1000 pag. 5 fr.

Nouveau Dictionnaire de la Langue Française, par *M. GATTEL*, éd. augmentée des nouveaux termes de Chymie, Sciences et Arts, des Synonimes Français, de la Prononciation et d'un Vocabulaire Géographique, 2 vol. in-8°, de 1500 pag. 15. fr.

Système de la Nature, ou Loix du Monde physique et moral, par *MIRABEAU*, nouvelle édition, augmentée 2 vol. in8°, 10 fr.

Système Social, ou Principes naturels de la Morale et de la Politique, etc. Par M. le baron d'*OLBACHK*, nouv. éd. augmentée, 2 vol. in-8°, 10 fr.

L'Art de conserver et gouverner les Abeilles, in-12, fig. 1 vol. Paris, 1802, 2 fr.

L'Art de traduire le Latin en Français, et le Français en Latin, suivant les règles de l'élégance, d'après les Principes de Rollin, Dumarsais et des meilleurs Grammairiens, par *J. J. OUTHIER*, 1 vol, in-12, 2 fr.

Le tout broché.

DICTIONNAIRE
DES PLANTES ALIMENTAIRES,

QUI PEUVENT SERVIR

DE NOURRITURE ET DE BOISSON AUX DIFFÉRENS PEUPLES DE LA TERRE.

CONTENANT les noms triviaux Latins et Français de ces mêmes Plantes ; les pays où croissent les exotiques ; la méthode de les préparer en Pain, Pâtes, Pâtisseries, Vermicels, Potages, Conserves, Confitures, Ratafias, Liqueurs, et généralement de quelque manière qu'elles puisseut s'employer.

O U

Les Arts du Boulanger, du Pâtissier, du Vermicelier, du Confiseur, du Distillateur-Liquoriste, du Cuisinier, réunis dans cet Ouvrage, utile aux Cultivateurs et aux personnes qui habitent la campagne.

TOME PREMIER.



A PARIS,

CHEZ SAMSON, Libraire, quai des Augustins N°. 69, près le Pont-Neuf.

AN XII. — 1803.

J'ai déposé à la Bibliothèque Nationale, les exemplaires voulus par la Loi, suivant la rigueur de laquelle je poursuivrai tout Contrefacteur ou débitant d'Éditions contrefaites.

PRÉFACE.

De tous les Ouvrages qui paraissent, ceux qui doivent le plus nous intéresser, sont ceux qui contribuent a notre conservation et a notre santé ; l'ouvrage que nous publions est de cette classe, puisqu'il nous apprend à connaître les différens végétaux qui peuvent nous servir de nourriture ; il est même le premier en son genre : personne avant nous n'en avait mis au jour un pareil ; nous sommes sans contredit les premiers qui avons rassemblés en un même corps, toutes les plantes qui peuvent nous être utiles pour alimens et pour boissons, et nous l'avons fait avec d'autant plus de plaisir, que le règne végétal est, a proprement parler, celui qui convient le plus à l'homme ; il se trouve même de certains cas, où il est obligé d'y avoir recours.

Nous divisons cet ouvrage en deux parties, la première est le Dictionnaire des Plantes Alimemtaires ; elles y sont rapportées par ordre alphabétique de leurs noms triviaux Latins et Français, et accompagnés de leurs propriétés nutritives ; ce Dictionnaire est suivi d'un *Mémoire sur le pain simple et composé* ; nous y exposons la méthode de le faire, et les

différentes snbstances qu'on peut employer à cet usage.

Dans la seconde partie nous détaillons les recettes qu'on peut mettre en usage pour préparer les plantes comme alimens, et pour rendre cette partie plus méthodique, nous la divisons en Plantes potagères, légumineuses, farineuses, fruitières et exotiques; nous dévéloppons pour chacune d'elles les meilleurs apprêts qu'on en peut faire, et ceux qui sont les plus sains; nous y joignons en outre quantité de recettes utiles sur les Liqueurs et ratafias, et un mémoire sur les Sémoules, les Vermicels, les Macaronis et autres pâtes; enfin, nous n'omettons rien pour rendre cet ouvrage le plus intéressant qu'il nous est possible, et pour le mettre à la portée de chacun.

Le Boulanger, le Cuisinier, le Pâtissier, le Vermicelier, le Confiseur et le Distillateur y trouveront réuni tout ce qui peut les intéresser en particulier; nous desirons que cet ouvrage soit pour chacun d'eux, d'un degré d'utilité absolu, et que nous puissions par là, témoigner à nos concitoyens, le zéle qui ne cesse de nous animer en leur faveur; nous les invitons par reconnaissance d'avoir quelques égards pour nous, et de nous honorer de leur bienvaillance.

TABLE

DES MATIÈRES DU TOME PREMIER.

Fin de la table du Tome premier.

DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE
DES
PLANTES ALIMENTAIRES.

A

1 *ABRUS PRECATORIUS.* Fêve de l'Arabie heureuse.

Les Égyptiens qui cultivent ces fêves, s'en servent en guise d'alimens ; ils les font bien cuire, mais malgré cela elles conservent toujours une partie de leur dureté, ce qui les rend d'une digestion difficile ; elles ne conviennent nullement, pour cette raison, aux personnes sujettes aux vents, ni aux hypocondriaques ; aussi dans le Brésil, où elles croissent naturellement, les habitans du pays, ni même les étrangers n'en mangent jamais, au rapport de Pison et de Bontius.

2. *ACER sacharinum.* L'érable à sucre.

Pour extraire le sucre de cet arbre, ou l'eau de sucre, on fait évaporer la liqueur qu'on en a tiré, par l'action du feu, jusqu'à ce que cette liqueur ait acquis la consistance de syrop épais ; on le verse ensuite dans des moules de terre ou d'écorce de

bouleau; en se refroidissant le syrop se durcit, et on en obtient des pains, ou des tablettes d'un sucre roux et presque transparent, qui est assez agreable, si on avait soin d'en saisir le degré de cuisson convenable, car le sucre d'érable trop cuit a un goût de mélasse, ou de syrop de sucre, qui n'est point gratieux. 200 livres de la liqueur sucrée d'érable produisent 10 livres de sucre. Quelques habitans de ce pays sophistiquent le sucre d'érable avec une partie de farine de froment qui lui communique plus de blancheur, mais ce sucre a pour lors une odeur moins agréable, et une saveur moins douce.

3. *ACER Pseudo platanus.* L'érable faux platane.

Des expériences ont prouvé que le sucre tiré par le moyen d'une tarière, au printems, du tronc de l'érable des montagnes, ou faux platane, en le faisant bouillir ou chrystalliser, donne un sucre analogue à celui de l'érable à sucre dont se servent les Américains. On peut donc tirer parti de cet arbre, en attendant que l'érable à sucre soit multiplié dans nos climats. Ce suc tiré en hyver, ou au printems, se traite comme le syrop, par le feu et l'ébulition.

4. *ACER rubrum.* L'érable rouge.

Duhamel prétend qu'on tire, dans l'Amérique, de cet arbre une liqueur qui produit le sucre ; elle est même très-sucrée, mais le sucre qu'on en obtient n'est pas si agréable que celui du n.° 2.

5. *ACHRAS sapotas.* Le sapotillier.

Ses fruits passent, avec raison, pour être les meilleurs de l'Amérique; on ne les mange que quand ils

commencent à pourrir ; on les sert sur les tables, et beaucoup de personnes les préfèrent aux ananas. On fait, dans le pays, avec ces fruits et du sucre, des gelées et des pâtes qui y sont fort recherchées.

6. *ACHYRANTHES muricata*. Le condolari, à chausse-trappe.

Les Indiens s'en servent en guise de légumes, mais comme cette plante est insipide, ils la font cuire avec d'autres plantes savoureuses.

7. *ACHYRANTHES aspera*. Le condolari âpre.

Les pauvres de Canarie recueillent la semence de cette plante ; ils l'écrasent et en font du pain.

8. *ACORUS calamus*. Le calamus aromatique.

L'on prétend que la poudre de ses racines peut très-bien se substituer aux différens aromâtes qui nous viennent des Indes, pour l'assaisonnement des mets qu'on prépare dans nos cuisines ; elle est même de beaucoup préférable au gingembre ; on confit aussi cette racine au sucre, et on en mange dans le tems de peste. Plusieurs assurent qu'un morceau de cette racine, mis dans la bouche soulage la soif des voyageurs, de même que celle des hydropiques, en cas néanmoins que l'épanchement ne soit pas encore formé. Les Tartares ont coutume de mettre dans leur bouche cette racine, avant de boire de l'eau, pour en corriger la mauvaise qualité et la corruption.

9. *ACHILLEA millefolium*. La mille-feuille.

Cuite dans la bierre avec le houblon, elle enivre

ceux qui boivent de cette bierre, et les rend presqu'insensés.

10. *ACCROSTICHUM siliquosum*. L'acrostiche à siliques.

Les pauvres de Macassar se servent de cette plante en guise de légume ; ils la font cuire avec d'autres, jusqu'à ce qu'elle s'élève au-dessus de l'eau, et ils en mangent.

11. *ADANSONIA digitata*. Le pain du singe.

Les nègres font sécher les feuilles de cet arbre en automne, et ils en préparent une poudre, qu'ils nomment *Alo* ; ils la mêlent avec leurs alimens, non pour leur donner du goût, mais pour entretenir dans leur corps une transpiration abondante, et pour appaiser la trop grande effervescence du sang. Le fruit provenant de cet arbre n'est pas moins utile que les feuilles, on en mange la chair, qui est aigrelete et assez agreable : On fait, en mêlant le jus de cette chair avec un peu d'eau et du sucre, une boisson dont on peut même faire usage dans les maladies.

12. *ÆGOPODIUM podagraria*. L'herbe à Gérard.

Dans quelques pays, spécialement dans la Suéde, on mêle les feuilles de cette plante avec les herbes potagères, aqueuses et insipides, pour leur donner du goût et les parfumer. Haller dit en avoir mangé.

13. *ÆSCHYMONE grandifolia*. L'agoste, l'arbre des battus

Cet arbre croît dans les Indes occidentales ; ses

grandes fleurs blanchâtres se cuisent avec le jus de coco, en guise de légume mais elles ont une odeur fade. A Java et à Macassar, on fait seulement cuire en guise de plantes potagères, les jeunes feuilles; mais ce mets n'est guères meilleur que les fleurs; on coupe les siliques par parties, et on les prépare aussi comme alimens, à la façon des féves de la Chine.

14. *ÆSCHIMONE Indica.* La sensitive batarde des Indes.

On mange, dans le pays, les feuilles de cette espèce avec les herbes potagères, mais elles sont fades, astringentes, quoiqu'elles aient une odeur qui approche de celle des fleurs.

15. *ÆSCULUS hippocastanum.* Le marronnier d'Inde.

Baumé a fait des expériences sur les fruits du marronnier d'inde, par lesquelles il conste qu'on peut ôter à ces fruits leur amertume, et en employer la farine pour faire du pain.

16. *AGARICUS campestris.* Le champignon champêtre.

Il est d'un grand usage dans la cuisine; il entre dans presque tous les ragoûts; il est moins dangereux, lorsqu'il est cultivé sur couche; on le frît, on le arcit, lorsqu'il est un peu gros, et on en fait un mets particulier avec la crême, et le dessus d'un pain rond, dont on ôte la mie, ce qu'on appelle un pain aux champignons; frît,

il est en usage pour les entre-mets. Néron avait coutume d'appeler le champignon le ragoût des Dieux, parce que Claude, dont il fut successeur, empoisonné par les champignons, fut mis au nombre des Dieux. Dans le royaume de Naples, principalement dans la Pouille, il croît un champignon fort charnu, excellent à manger et qu'on recherche très-fort dans le pays où il se trouve. Les champignons, même les meilleurs sont toujours nuisibles à la santé, sur-tout quand on en fait trop d'usage; leurs correctifs sont les sels, les aromâtes, le bon vin, le vinaigre, et même l'eau On confit au vinaigre le champiguon champêtre, pour le manger en hiver; il est pour lors, sain et agréable.

17. *AGARICUS deliciosus.* Champignon délicieux.

Cette espèce a la vraie odeur de notre champignon, de même que la saveur; il est assez agréable, il laisse dans la bouche une légère sensation d'acrimonie; quand il est récemment cueilli, et lorsqu'il est jeune, il est d'une saveur très-agréable, étant cuit dans les ragoûts: on le conserve pour l'hiver en le salant copieusement, ou en le faisant cuire avec du vinaigre et du poivre.

18. *AGARICUS cantharellus.* La cantharelle.

On mangeait beaucoup de ce champignon à Fontainebleau, pendant le séjour de l'ancienne Cour; on le fait entrer dans les ragoûts; il donne une couleur jaune aux sauces; on le fait aussi cuire sur le gril. Scopoli et Haller disent en avoir souvent mangé, sans en avoir éprouvé aucun mauvais effet.

19. *AGARICUS lactifluus.* Le champignon à lait.

Son odeur est fongeuse, agréable ; sa saveur est aussi semblable ; quand il est cuit, il est très-agréable : la vertu de ce champignon est nourrissante, mais il est difficile à digérer à cause de sa chair qui est un peu dure ; frit avec le beurre à la poële, il devient très-gélatineux et savoureux.

20. *AGARICUS mouceron.* Le mousseron.

Son odeur est fongeuse ; sa saveur l'est aussi ; salée, aromatique, agréable ; sa vertu est nourrissante ; il donne une saveur agréable aux ragoûts : on le fait sécher our l'hiver ; il s'employe également dans les ragoûts, frais ou sec.

21. *AGARICUS piperatus.* Le champignon poivré.

Son odeur est fongeuse ; sa saveur est âcre ; quoique la chair de ce champignon abonde en lait jaunâtre très-âcre et presque caustique, on le mange néanmoins en Russie, on l'y conservé dans des tonneaux, pour le carême.

22. *AGARICUS integer.* Le champignon entier.

Son odeur est fongeuse, faible ; sa saveur est douceâtre, fade ; sa chair est un peu dure, cependant tendre ; sa couleur est ou rouge, ou violette, ou blanche, ou verte : on donne ce champignon comme vénéneux ; il est parfaitement semblable pour la couleur, au champignon du n°. 16, mais qui en diffère par son odeur désagréable, par sa saveur âcre, presque caustique, et sa chair molasse. On rapporte qu'un de ces champignons vénéneux, cuit avec de bons champignons, a rendu tous les autres

caustiques et vénéneux. Sa vertu est nourrissante; quand ce champignon devient vieux, il se change facilement en ver: on le cuit avec le beurre, le sel, le poivre et le persil.

23. *AGARICUS Kremlinga.* Le champignon de Kremling.

Son odeur est faible; sa saveur est douceâtre; il a la vertu et la qualité du champignon n°. 16.

24. *AGARICUS Georgii.* L'agaric de Georges, le champignon de Georges.

Il convient avec le champignon n°. 16.

25. *AGARICUS muscarius.* Le champignon à mouche.

Son odeur est désagréable; sa saveur est âcre. Ce champignon pris à petite dose, réjouit, enivre; à plus forte dose, il devient vénéneux, il rend furieux, tremblant. Les habitans du Kamtschaka font une espèce de boisson enivrante, avec ce champignon et l'épilobe à feuilles étroites; les grands du pays l'aiment beaucoup, et ce qui plus est, les esclaves qui boivent l'urine des grands de ce pays, en sont pareillement enivrés.

26. *AGAVE Americana.* L'agave d'Amérique.

27. *AGAVE Virginica* L'agave de Virginie.

Quand on fait éprouver aux feuilles de l'agave, un certain dégré de chaleur, il en sort un suc qui, après avoir fermenté et déposé, tient lieu de vin aux pauvres; cette boisson enivre quand on en prend beaucoup. Quand les agaves, sur-tout ceux de Virginie, et ceux qui n'ont point encore poussé leurs tiges, sont

entamés à la tige, ou à la racine, avec des instrumens tranchans, ou en arrachant des feuilles, des bourgeons, il découle de la racine ou du tronc une très-grande quantité de suc clair et frais, qui sert aussi à faire du vin, une espèce de miel, et du sucre; ce miel et ce sucre ne sont pas si doux que ceux de cannes, mais ils sont plus agréables à manger, et moins fades avec le pain; quand on le distille, le produit de la distillation est doux; bouilli avec de l'eau, il devient plus doux et plus épais, jusqu'à ce qu'il s'épaississe en consistance de syrop, de miel, et enfin, de sucre : si on délaye ce sucre dans de l'eau commune, et si on y ajoute des écorces de limon, d'orange, et autres ingrédiens, le vin qui en provient, enivre, et les cadavres de ceux qui sont morts enivrés de ce vin, exhalent une puanteur extrêmement forte. Quand on veut faire du vinaigre, on délaye le sucre dans de l'eau qu'on expose pendant neuf jours au soleil. Pour recueillir une plus grande quantité de suc d'agave, on arrêtera la végétation de la tige des fleurs, en les coupant, et pour lors les racines prennent beaucoup plus d'accroissement, et contiennent plus de suc propre à faire du vin, du sucre, et du miel; les parties les plus épaisses, les plus succulentes des feuilles, ainsi que le tronc de ces plantes, après avoir été cuites par le moyen du feu, que l'on entretient sur la terre dont on les a couvertes, sont bonnes à manger, elles ont le goût de morceaux de citron confits dans le sucre : les jeunes bourgeons confits avec du sucre, sont aussi très-bons.

28. *AGROSTEMA githago*. La nielle bâtarde, l'œillet des champs.

Les pauvres des provinces du Nord mêlent sa graine dans leur pain, pour épargner des substances plus chères.

29. *AIRA minuta*. L'aire menue.

On peut se servir de sa graine pour faire du pain et des bouillies.

30. *ALCHIMILLA vulgaris*. Le pied de lion commun.

Cette plante fraiche et jeune, peut entrer parmi celles qui se mangent au printems.

31. *ALLIUM porrum*. Le poireau.

On employe le poireau dans les soupes et ragoûts de viande; c'est une des plantes potagètes dont on se sert le plus communément; on en mêle dans les purées de pois, mais on n'en fait point d'apprêts particuliers, parce qu'il est trop venteux; il donne du goût aux alimens les plus insipides; quand on s'en sert à cet effet, il faut l'employer avant qu'il n'ait poussé la tige qui porte les fleurs, car il est pour lors creux et vuide, on choisit la partie qui est depuis les racines fibreuses jusqu'à quelques pouces au-dessus de terre, ce qui se trouve en terre est blanc, tendre, et meilleur à manger; la partie hors de terre est verte, plus ferme, et a une odeur plus forte, on employe néanmoins ce qui est ferme et bien rempli : une poignée de graines de poireau, mise dans un tonneau de vin, l'empêche d'aigrir, et corrige l'aigreur quand il y en a.

32. *Allium sativum.* L'ail commun.

L'ail est de fort peu d'usage à Paris, pour la cuisine; on craint en général son goût, et on n'ose presque pas se présenter nulle part, quand on a mangé quelque chose qui a eu le moindre soupçon d'ail; mais Paris ne fait pas une règle pour toutes les autres provinces; autant son goût y est redouté, autant il plait dans la plupart des départemens, dans la plus grande partie de l'Europe, même en Afrique; on en frotte son pain, au défaut d'autres ragoûts, c'est le goût décidé de presque toutes les nations.

L'ail pris en petite quantité, et comme assaisonnement, est salutaire à la plupart des tempéramens.

33. *Allium scorodoprasum.* La rocambole.

On l'employe pour les alimens; de même que l'ail; le grand usage qu'en font les Espagnols lui a fait donner le nom d'ail ou d'échalotte d'Espagne; il s'en fait aussi une grande consommation dans les pays chauds, même dans plusieurs provinces de France, sur-tout parmi le peuple; les Allemands en mangent encore beaucoup; plusieurs peuples du nord la font cuire avec les herbes potagères, aqueuses et insipides; quand on aime, dans les ragoûts, une odeur d'ail forte, on recherche les oignons, ou gousses des racines de cette espèce, mais si on aime une odeur d'ail plus douce, on mange les bulbes de la tête ou rocamboles.

34. *Allium ascalonicum.* L'échalotte ordinaire.

La bulbe de l'échalotte est d'un usage fort fréquent dans l'apprêt des alimens gras et maigres, chauds et froids; il augmente leur saveur et excite l'appétit;

le peuple aime si fort cet assaisonnement, qu'il mange le plus souvent ces bulbes crues avec du pain, principalement dans de certaines provinces; comme les échalottes n'occasionnent que très-rarement des rapports désagréables, plusieurs personnes les préfèrent aux oignons: on n'employe pas les feuilles.

35. *Allium cepa.* L'oignon.

L'oignon fait partie de nos alimens; ses propriétés sont telles qu'il n'y a presque aucun mets où il n'en entre, au moins le suc; quoiqu'il y ait quelques personnes qui le craignent, son goût étant adouci avec les viandes, ou les légumes, est supportable à ses plus grands ennemis, et constamment il n'est point de bonne sauce sans le mêlange de l'oignon; il entre dans tous les sucs de viande; il sert dans les soupes, donne bon goût au bouillon, se mêle dans les salades vertes, se mange aussi en salade, cuit sous la braise, ou seul, ou avec le beurre, les capres et les cornichons; dans beaucoup de pays, on l'aime si fort qu'on le mange crud, comme une pomme; enfin, il n'est point de légume dont il se fasse une plus grande consommation.

36. *Allium fistulosum.* La ciboule.

Il y a plusieurs variétés de ciboules, celle de St. Jacques, la commune, la vivace et celle d'Allemagne.

La ciboule commune et celle de St. Jacques s'employent très-souvent tant leurs oignons ou leurs bulbes, que leurs feuilles, pour assaisonner nos alimens; on les fait entrer dans les ragoûts et sauces

de viandes, de poissons, d'œufs et de légumes; on mange aussi quelquefois les feuilles de la jeune ciboule en salade.

La ciboule vivace est d'un usage plus étendu que les précédentes; on l'employe non seulement comme elles pour apprêter nos alimens, mais elle a en outre l'avantage que, lorsque le mois de Juin est passé, sa bulbe est assez grosse, et a assez de qualité pour être employée en guise d'oignon nouveau, on peut même le substituer, pendant l'hiver, à l'oignon ordinaire, ses bulbes, après les avoir arrachées, séchées et conservées de même.

La ciboule d'Allemagne s'employe aussi, de même que la ciboule vivace, aux mêmes usages que l'oignon ordinaire; on la mange en ciboule jusqu'au mois de Juin, mais ce mois passé, elle se tourne en oignon. Les ciboules excitent l'appétit, facilitent la digestion, et sont douées d'une vertu diurétique, anti-putride et vermifuge.

37. *Allium schaeroprasum* La civette.

On se sert des feuilles de cette plante, au printems, pour les fournitures de salade, et quelquefois dans les omelettes; les cuisiniers lui donnent le nom d'apétit, et en effet elle l'excite.

38. *Allium cepa fissilis.* L'ail sectile.

C'est une variété de l'oignon, qui a l'odeur forte, sa saveur est aussi celle de l'oignon, douceâtre, âcre; échauffant la langue, frappant l'œil sans néanmoins le faire pleurer; il a la même vertu que les autres espèces d'ail. Personne n'ignore que les Israëlites ont murmuré dans le désert, pour être privés des espèces

d'ail ou d'oignons, qu'ils avaient coutume de se servir en Egypte.

39. *AMARANTHUS oleraceus.* L'amaranthe potagère.

Dans les Indes, on se sert de cette plante comme potagère, ou en aliment.

40. *AMARANTHUS polygamus.* Le béjan des Chinois.

Cette plante sert dans les Indes, de légume ordinaire; elle rafraichit et lache le ventre; on l'assaisonne le plus souvent avec de l'huile, du vinaigre, du poivre et du sel.

41. *AMARANTHUS tristis.* L'amaranthe triste.

Les Chinois font un grand usage tant des feuilles que des jeunes tiges de cette plante; ils s'en servent en guise de légumes, soit qu'elle soit spontanée, ou qu'elle soit cultivée: à Amboine, on prépare cette légume avec le suc de calappus, ou avec de l'eau, du sel et du poivre.

42. *AMARANTHUS blitum.* L'amaranthe blette.

Cette plante est bonne en potage, ou apprêtée comme les épinars.

43. *AMARANTHUS viridis.* L'amaranthe verte.

Dans le Brésil, les habitans en font cuire les feuilles, comme une légume, et ils s'en nourrissent.

44. *AMARANTHUS polygonoïdes.* L'amaranthe en forme de renouée ou polygone.

On mange quelquefois cette plante à la Jamaïque, comme légume, lors qu'elle est verte.

45. *AMARANTHUS sanguineus*. L'amaranthe sanguine.

On fait cuire ses feuilles comme les légumes, et on les mange ainsi apprétées.

46. *AMARANTHUS caudatus*. L'amaranthe à queue.

Les Américains mangent d'une variété de cette amaranthe, qu'on nomme *AMARANTHUS maximus*, cuite en guise de légume ; au surplus les feuilles de la plupart des amaranthes peuvent se manger comme les chicorées et les épinars.

47. *AMARANTHUS spinosus*. L'amaranthe épineuse.

Dans les Indes, on mange quelquefois les feuilles de l'amaranthe épineuse, principalement quand cette plante a été cultivée dans les jardins ; ses feuilles sont alors plus grandes et plus succulentes ; cependant comme on a beaucoup de peine à les séparer d'avec les épines, elles ne sont pas beaucoup en usage

48. *AMOMUM zinziber*. Le gingembre.

A Cayenne, les racines de gingembre fraichement cueillies, se servent sur la table, comme les raves, il n'y a d'autre apprêt que de les bien laver ; on a aussi coutume de les confire au sucre, lorsqu'elles sont fraiches, pour les servir au dessert, et sur-tout pour réveiller l'appétit des convalescens ; on en fait aussi des marmelades et des pâtes : les feuilles de gingembre sauvage se mangent encore comme potagères. Les habitans de l'Asie et de l'Amérique font entrer le gingembre dans beaucoup de boissons, soit dans son état naturel, ou récemment tiré de terre,

ou seché; il en entre de frais, ou de confit au vinaigre dans les mêts préparés avec les animaux de toute espèce, chauds ou froids; dans les salades et les herbes cuites: les habitans féroces de la Céramique avalent le suc de la racine fraiche de gingembre, avant le combat, pour se rendre plus furieux: il se consomme aussi beaucoup de gingembre dans toute l'Europe; c'est spécialement à la campagne et chez le peuple, que le gingembre sec s'employe comme assaisonnement, il tient lieu du poivre qui est plus cher; plusieurs marchands d'épiceries mêlent le gingembre rapé et concassé, avec le poivre, pour lui donner un goût piquant: on en fait entrer dans beaucoup de liqueurs de table et de parfums; c'est une habitude fort saine de macher un peu de gingembre à jeûn, lorsqu'on se trouve dans des lieux dont l'air est humide, putride, et infecté de quelque contagion: les gens de mer font un grand usage de marmelades et pâtes de gingembre, ils en consomment beaucoup, soit sur mer, soit sur terre. L'usage modéré de cette racine est très-salutaire à ceux qui s'exposent aux intempéries de l'air, de même qu'à ceux qui prennent des alimens de mauvaise qualité, faciles à se corrompre; c'est même un moyen de prévenir le relâchement des fibres, la stagnation et la corruption des humeurs.

49. *Amomum zerumbet.* Le zérumbet.

Sa racine sèche et réduite en farine, est propre pour faire une espèce de pain, dont les Indiens se servent pendant la disette; on mange ses feuilles vertes comme les herbes potagères; les tiges tendres, et dont on a enlevé la première écorce, s'employent concassées,

concassées, dans la préparation du poisson, et se mangent : les racines récentes sont aussi partie de l'assaisonnement si usité chez les Asiatiques, et connu sous le nom d'*atsgar*, on le rend par-là plus amer.

50. *AMOMUM cardamomum.* Le petit cardamome.

Les Indiens mangent son fruit ou seul, ou dans le pinang, comme assaisonnement, et pour se donner une haleine agréable ; cette substance est âcre, irritante, échauffante et stomachique ; elle a la qualité et les effets du poivre, mais dans un dégré beaucoup plus faible.

51. *AMOMUM granum paradisi.* La graine de paradis, le grand cardamome.

Cette graine est douée d'une odeur aromatique, et d'une saveur âcre, amère, piquante et brûlante ; cependant ces qualités sont moins fortes qu'on ne les trouve dans le poivre, mais plus que dans celui du nº. 48 : on l'employe comme assaisonnement pour plusieurs mets : les épiciers sont aussi accusés d'en falsifier le poivre.

52. *AMYGDALUS Persica.* Le pêcher.

Les pêches sont très-agréables au goût ; on les sert sur nos tables accomodées de différentes manières ; elles rafraichissent, elles humectent et lachent un peu le ventre ; elles corrigent la mauvaise haleine causée par des matières corrompues qui se trouvent dans l'estomac ; elles conviennent très-bien pendant les chaleurs d'été, aux jeunes gens bilieux et sanguins, mais beaucoup moins aux vieillards. Galien avec tous les anciens les regardait comme très-per-

nicieuses à la santé, ce qui est contraire à l'expérience, car les pêches ne sont jamais nuisibles, qu'autant qu'elles ne sont pas mûres, ou qu'on en mange avec excès ; c'est pour cette raison qu'on doit les choisir bien mûres, colorées, d'une chair moëleuse, succulente, vineuse, et d'une odeur agréable ; on les sert pour l'ordinaire crues, avec le dessert ; mais pour les manger, on ne ferait pas mal d'y répandre un peu de sucre, elles n'en seraient que plus salutaires ; le sucre est le correctif du phlègme visqueux qui s'y trouve ; on les mange aussi dans du vin, elles lui font perdre sa faveur, comme les anciens l'avaient remarqué : on confit les pêches pour les garder pendant l'hiver ; on les fait aussi sécher au soleil, après avoir ôté la peau et le noyau, on les fait cuire dans un peu de vin et d'eau, et on en a it des compotes : le gros pavi se confit au vinaigre comme les cornichons, elle surpasse en qualité tout ce qu'on confit de cette manière. La liqueur connue sous le nom d'eau de noyau, si cordiale, si stomachique, se fait en partie avec les noyaux de pêche.

53. *Amygdalus communis*. L'amandier commun.

Les amandes qui sont les fruits de cet arbre, sont de deux sortes : savoir, les douces et les amères ; elles sont douées chacune de vertus qui leur sont propres. Pour les avoir bonnes, il faut les choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur ; les meilleures sont celles que nous tirons du Comtat Venaissin, près d'Avignon : les amandes douces sont, suivant Leméry, très-adoucissantes, pectorales, nourrisantes ; elles excitent le crachat,

procurent le sommeil, et sont apéritives: les amandes amères et douces étant sèches, se digèrent difficilement, demeurent long-tems dans l'estomac et causent des maux de tête; en général on peut dire que les amandes sont fort utiles parmi les alimens; les douces sont préférables aux amères: toute amande est couverte de deux écorces, comme la noix; quand les deux écorces sont encore tendres, et lorsque l'amande se trouve sur le point d'être formée, on mange le tout; il s'y trouve même un petit goût aigrelet qui plait; c'est le ragoût des filles, dans les pays chauds; on prétend même que cela ne contribue pas peu à leur causer des obstructions auxquelles elles sont presque toutes sujettes par leur constitution naturelle: les amandes ont la vertu d'empêcher l'ivresse. Plutarque rapporte à ce sujet, l'histoire d'un certain médecin qui, par l'usage des amandes amères, était devenu si excellent buveur, qu'il ne s'enivrait jamais, et qu'il surpassait tous les buveurs de son tems. Sennert faisait un grand usage des amandes; Sperling dit que c'est aux amandes douces qu'il faut attribuer tous les éloges que les savans donnent en général aux plantes amères. Les amandes vertes confites sont non-seulement propres à l'ornement des desserts, mais elles donnent encore des forces aux malades, pourvu qu'on leur en donne de tems à autre.

On fait avec le sucre et les amandes différentes sortes de préparations, comme des massepains, des macarons, etc.; lorsque les amandes sont mûres et sèches, on en fait des nougas, des pralines, etc. vertes, on les confit comme les abricots: si dans une livre de lait d'amandes un peu épais, on fait

fondre sur le feu deux livres de sucre, on aura pour lors le syrop d'orgeat, que l'on aromatise quelquefois avec de l'eau de fleur d'orange.

54. *AMYRIS protium.* Le tingulong.

On mange à Java les feuilles et les fruits de cet arbrisseau.

55. *ANACARDIUM occidentale.* L'anacarde occidentale.

La pomme de cet arbre étant mûre, contient une assez grande quantité de suc acide que l'on suce; on s'en sert souvent en Amérique pour faire du punch, on en envoye même en Angleterre pour servir à cet usage: on en retire une eau-de-vie, et on en prépare un bon vinaigre; on fait avec ce fruit d'excellentes compotes, des gelées et des confitures; les Indiens ouvrent la noix avec uu couteau, et mangent l'amande qui y est renfermée; elle est bonne en cerneau, et rotie comme les marrons; elle n'a aucune mauvaise qualité; elle est nourrissante et a une saveur douceâtre; elle a même le goût d'aveline; les gens les plus prudens la lavent dans de l'eau, pour ôter le peu d'huile caustique qui s'y attache; elle se sert souvent légèrement grillée; on en fait une espèce de boisson comme le chocolat, qui est assez agréable; on en retire aussi par expression une huile insipide. Jacquin rapporte au sujet de la pulpe du fruit, que lorsque cette pulpe est mûre, elle est âpre au goût, et agace les dents; la manière de la manger est d'en sucer le jus, on rejette la substance fibreuse qui ne se digérerait pas, ne pouvant se dissoudre; il

se trouve néanmoins des gens qui avalent la pulpe entière. Pour faire les compotes, on coupe les fruits par moitié, et on joint au sucre un peu de canelle. La variété connue sous le nom d'*acajououasson* fournit surtout des fruits fort agréables à manger: les Indiens préfèrent la variété qu'ils nomment *acajou piran*, pour en faire du vin, auquel ils donnent le nom d'*acajou caouin*; ce vin est blanc et délicieux; ils font aussi leur vinaigre avec l'*acajou pîran*; ils retirent au moins autant de suc d'une seule pomme de cet acajou, que nous pouvons en faire d'une bonne grappe de raisins, et ce qui plus est, c'est que le marc demeure encore très-bon à manger, et même meilleur qu'il n'était avant qu'il ne fut pressé.

56. *ANAGALLIS arvensis*. Le mouron des champs.

Il y a des pays où les pauvres l'employent en salade.

57. *ANCHUSA officinalis*. La buglosse des boutiques.

Quoique la buglosse soit au nombre des plantes potagères, on s'en sert néanmoins rarement pour les alimens; on ne fait usage que de ses fleurs, dont on garnit les salades; les Anglais font cuire ses feuilles dans les potages, et dans l'Uplande, on les mange accomodés comme des choux.

58. *ANCHUSA tinctoria*. La buglosse des teinturiers.

Les habitans de la campagne l'employent pour donner de la couleur à leur beurre.

59. *ANDROPOGON schaenanthus*. Le schenanthe.

A Amboine et dans les isles Molluques, on s'en

sert à cause de son odeur agréable, plutôt comme aliment que comme médicament; on n'y employe que la partie inférieure des tiges ; on en lie deux ou trois, et les fait cuire avec le poisson. Cet aromâte dissout les humeurs visqueuses qui s'engendrent très-fréquemment dans les isles, à cause de l'usage continuel qu'il se fait du poisson, comme aliment : cette plante provoque aussi l'urine, les sueurs et le flux menstruel, mais si on en fait un usage journalier, on ne s'apperçoit pas de cet effet : on employe aussi les parties inférieures des tiges pour pouvoir conserver pendant plusieurs mois, et même transporter sur mer, le vin qu'on tire de l'arbre connu en botanique sous le nom de *saguerus* ; on prend a cet effet deux poignées de ces tiges ; on les met dans un vase où il y a seize livres de vin récemment tiré de cet arbre ; on y ajoute deux morceaux de gingembre, une ou deux muscades concassées ; on fait cuire le tout avec deux ou quatre œufs ; après quoi on verse légèrement cette liqueur dans des tonneaux, elle s'y conserve très-bien : cette boisson est assez âpre, mais elle est très-salutaire aux marins et aux soldats.

60. *ANDROPOGON nardus*. Le nard des Indes.

Les habitans du pays en font beaucoup d'usage dans les cuisines, pour assaisonner les poissons et les viandes.

61. *ANETHUM graveolens*, L'aneth des jardins.

On confit les graines d'aneth, quand elles commencent a se former, avec des cornichons : il y a des endroits en Allemagne où l'on en assaisonne

les mets; on les fait entrer dans différentes liqueurs.

62. *ANETHUM faeniculum*. Le fénouil.

Quelques personnes mêlent les ombelles de cette plante, chargée des graines, avec les différens fruits confits au vinaigre, qu'on nomme *cornichons*. En Provence on met ses feuilles sèches dans les ragoûts et les olives confites; on s'y sert aussi des sommités de fénouil dans le court-bouillon de poisson, pour le rendre plus savoureux : les Italiens font sur-tout grand cas de cette plante; ils la mangent en salade, après l'avoir faite blanchir comme le céleri; ils l'assaisonnent avec l'huile, le poivre et le sel, ou simplement avec le sel; ils en mettent aussi dans leur soupe. Tout ce qui est de sûr, c'est qu'en Italie la pointe des jeunes feuilles du fénouil, est une excellente fourniture pour la salade, et qu'on y peut même manger l'extrémité des jeunes branches, sans aucun assaisonnement; cependant, il faut avouer que cette plante a à Rome une qualité, qu'on ne lui découvre pas ailleurs : la graine de fénouil entre encore dans pluseurs liqueurs utiles, et principalement dans le ratafiat des sept graines.

63. *ANGELICA Archangelica*. L'angélique.

Les bonnes qualités qu'on a rémarquées dans l'angélique, l'ont fait placer parmi les alimens; les confiseurs employent ses tiges pour confire, lorsqu'elles sont encore tendres; dans le mois de mai, et avant qu'elles soient montées en graines, ils les coupent d'une longueur convenable, ils les blanchissent en les faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles s'écrasent entre les doigts; ils les met-

4

tent ensuite, après avoir laissé écouler l'eau, dans une bassine avec du sucre clarifié ; ils leur font prendre dix à douze bouillons, et les écument, après quoi ils les tirent du syrop, et les mettent dans les vases qui leur sont destinés ; ces tiges ainsi confites, outre qu'elles sont agréables au goût par leur saveur aromatique, sont aussi très-bonnes pour fortifier l'estomac et aider à la digestion ; aussi sont-elles admises dans les desserts. Niort en Poitou est renommée pour confire cette plante ; on fait encore avec la même plante des liqueurs et des ratafias.

64, *ANGELICA lucida.* L'angélique luisante,

Elle a les mêmes propriétés et les mêmes vertus que l'angélique commune.

65. *ANONA muricata*, Le corossolier.

On mange en Amérique le fruit de cet arbre ; il y est même très-estimé ; on l'y cueille avant qu'il soit parfaitement mûr, et on le conserve jusqu'à ce qu'il ait acquis entièrement sa maturité ; il est à craindre que, si on le laissait mûrir sur l'arbre, comme il est fort pésant, très-mou, et recouvert d'une écorce assez fine, il ne se détache quelque semence en tombant et que sa pulpe ne se repande sur la terre ; la manière usitée pour manger ce fruit, est de l'ouvrir avec les mains et de prendre les pulpes avec une cuillere, ou d'en porter les morceaux à la bouche ; on jette l'écorce, qui a une saveur désagréable, et une odeur approchant de la térebenthine. Les habitans du pays récommandent l'usage de ce fruit aux mala-

des, qui ont besoin d'être rafraîchis ; cet aliment ne plait pas pour l'ordinaire aux européens, lorsqu'ils sons arrivés tout nouvellement; on mange ce fruit aussitôt sa maturité, de peur qu'il ne se gâte ; on en prépare quelquefois du vin, quand il n'est pas encore mûr ; ce vin est limpide, sans couleur. Certaines personnes font cuire aussi ces fruits avec de l'eau et du sucre, c'est, suivant elles, un assez bon mets.

66. *ANONA squammosa*. Le pommier cannelle.

Le fruit de ce pommier ou d'anona est très-estimé, et recherché par son odeur et sa saveur douces, fines, musquées et aromatiques, qui approchent un peu de celles de la canelle ; il se mange crud et cuit de la même façon que le précédent, Dans l'Asie, où cet arbre est naturellement commun, on ne mange son fruit que crud ; on le trouve delicieux et le plus agréable des fruits de toutes les espèces de ce genre, qui y ont été transportés ; le fruit forme, dans le déssert, une variété de couleur gracieuse pour le coup-d'œil, se trouvant être presque seul d'un verd gai, quoique très-mûr, au milieu des fruits de diverses autres couleurs.

67. *ANONA reticulata*. Le cachimau cœur de bœuf.

Il n'y a que les habitans des isles qui mangent ce fruit, encore ne plait-il pas à tous : à Amboine, et dans les autres isles Moluques, cette espèce d'anona est cultivée par rapport à son fruit, qui parait y être meilleur, ou du moins plus aimé qu'en Amérique : ce fruit est si rassasiant, qu'on trouve rarement quelqu'un qui puisse en manger plus d'un.

On ne peut pas en enlever l'écorce ou la peau, elle se rompt trop aisément, aussi est-on dans l'usage de rompre ce fruit avec les mains en trois ou quatre portions ; on tire pour lors la pulpe en suçant, et la langue sert à la détacher de la peau ; les osselets noirs, qui sont les graines, se rejettent pour la plus grande partie ; ceux qu'on avale, ne font aucun mal. On ne laisse pas mûrir les fruits de cet anona sur l'arbre, mais dès qu'ils commencent à être d'un rouge brun ou noirâtre, on les cueille avec toutes leurs queues, on les enfonce dans le ris, où ils se conservent très-bons pendant plusieurs jours, et se mûrissent : ces fruits n'ont aucune qualité dominante ; ils sont un peu astringens, et ressèrrent le ventre ; on ne les mange que cruds, on les trouve moins bons, lorsqu'ils sont cuits ; on en permet l'usage aux malades ; cependant on doit les interdire à ceux qui ont l'estomac délicat, sensible, trop aisé à irriter ; ils conviennent beaucoup mieux aux personnes attaquées de diarrhées, ou de dissenterie, elles doivent manger l'anona cuit sous la cendre.

68. *ANONA palustris.* La pomme de serpent.

Ce fruit n'est pas désagréable et peut se manger, cependant les nègres n'en font usage que très-rarement ; il passe pour un puissant narcotique, et même pour nuisible aux hommes et aux animaux.

69. *ANONA glabra.* Le guanabane lisse.

Son fruit est bon à manger, fort doux, mais un peu insipide, ce qui fait qu'il n'y a que les nègres qui en mangent.

70. *ANONA triloba.* L'assiminier.

L'odeur déplaisante du fruit de cet arbre, fait qu'il n'y a que les sauvages qui puissent en manger, cependant on s'y habitue peu à peu.

71. *ANONA Asiatica.* La guanabane sauvage.

Le fruit de cet anona peut se manger, cependant les seuls Indiens en mangent à défaut d'autres alimens.

72. *ANONA Africana.* La guanabane d'Afrique.

Son fruit est rafraichissant et sain, on le conseille même aux malades, dans les isles.

73. *ANONA mucosa.* Le cachimau musqueux.

La chair de ce fruit est fort glaireuse, elle n'a pas une saveur gracieuse; cependant plusieurs personnes la mangent avec plaisir, parce qu'elle remplit la bouche d'un jus très-frais qui désaltère.

74. *ANTIDASMA alexitaria.* L'antidasme alexitaire.

On mange dans l'Inde les fruits de cet arbre, ils y sont même très-recherchés, parce qu'ils sont rafraichissans et agréables au goût.

75. *APIUM petroselinum* Le persil.

Il est d'un grand usage dans la cuisine, pour relever le goût des viandes, du poisson, des œufs, et de la plupart des légumes; sa racine sert aussi dans plusieurs ragoûts, et donne un fort bon goût à la soupe: cette racine devrait être préférée aux feuilles, parce qu'outre qu'elle est en état d'assai-

sonner les ragoûts, elle contient encore de l'amidon, et deviendrait un aliment.

76. *APIUM graveolens.* L'ache des marais.

L'ache des marais est, suivant tous les botanistes, le céleri cultivé; sa configuration est absolument la même, le goût et l'odeur sont seulement plus pénétrans; il se mange en alimens, on en fait une conserve; cependant cette plante est trés-nuisible aux personnes délicates.

Il croît dans les Alpes, et communément en Provence, une ache connue sous le nom d'ache des montagnes; on en mange au printems, lorsqu'on n'a plus de céleri; ses jeunes tiges sont tendres et de bon goût, elles se mangent en salade: quant au céleri, il se mange crud en salade, et cuit à la sauce blanche; on le met aussi dans plusieurs ragoûts; on le sert sous les viandes roties, assaisonnées au jus, et on en fait encore usage dans les soupes; on l'employe beaucoup dans les cuisines, à cause de son goût relevé et de son parfum; cependant il est trop chaud pour en faire un usage ordinaire et indigeste, lors qu'il est crud.

On fait avec le céleri une liqueur carminative, agréable au goût; les confiseurs employent sa graine pour faire des petites dragées, approchant de celles d'anis; ces dragées sont aussi stomachiques, que la plante, d'où la graine est tirée.

77. *APOCINUM reticulatum.* L'apocin en réseau.

Les feuilles fraiches de cette plante, ont d'abord une légère amertume, et un instant après, une saveur douce; son amertume augmente, lorsqu'on la

garde. Les Indiens les mangent crues ou cuites, soit seules, soit avec d'autres alimens, surtout avec le poisson; ils les regardent comme stomachiques.

78. *ARACHIS hypogea.* La pistache de terre.

Les amandes ou féves de cette plante renferment une substance farineuse, mucilagineuse, huileuse, nourrissante et fade: on les fait griller au feu pour leur donner un petit goût de noisette, et on les sert ainsi pour exciter à boire; comme ces amandes sont faciles a contracter au feu une odeur brûlée et empireumatique, on les met dans la poële avec du sable, pour empêcher qu'elles ne brûlent, en touchant immédiatement à la poële; on en prépare aussi des espèces de dragées avec du sucre; cet aliment est fort difficile à digerer; il occasionne des vents et la constipation; on dit que c'est la nourriture des esclaves fugitifs.

79. *ARALIA racemosa.* L'aralie à grappes, l'anis des prés du Canada.

On ne fait aucun usage de cette plante, quoique ses feuilles et ses racines aient le goût de celles des panais, ce qui pourrait la faire placer dans la classe des plantes potagères.

80. *ARBUTUS unedo.* L'arbousier commun, le fraisier en arbre.

Les enfans sont friands des fruits de l'arbousier, qui sont un an à mûrir; cependant ces fruits ont une pulpe douce et fade, qui n'est ni agréable, ni aisée a digerer; on nomme ces fruits *arboux*, *arbouses*, ou *d'arbouses.*

81. *ARBUTUS andrachne.* L'arbousier du levant.

C'est un sous-arbrisseau qui croît dans l'isle de Candie; son fruit est bon à manger, il est un peu aigrelet, il vient en grappes, et est de la grosseur et de la couleur de la framboise.

82. *ARBUTUS Alpina.* L'arbousier des Alpes

Le fruit de cet arbousier a un goût qui approche du cassis; il se trouve des contrées où les habitans le trouvent passable.

83. *ARBUTUS uva ursi.* La bousserole.

Les Dauphinois savent, par tradition, que leurs aïeux, en tems de disette, en ont mêlé la farine avec celle du blé, pour faire du pain; Villars pense qu'on peut l'extraire et en faire un autre usage, en écrasant légerement le fruit, sans écraser les graines, qui sont acerbes, et en les lavant ensuite à l'eau, cette farine tombe; on la fait sécher et elle peut servir à divers usages pour notre nourriture.

84. *ARCTIUM lappa.* La bardane.

On mange en quelques endroits les queues des feuilles de cette plante, et ses jeunes tiges crues ou cuites.

85. *ARECA cathecu.* Le pinang.

On mange, dans l'Inde oriental, les fruits d'arve, avant leur maturité, tandis que la coque est encore mole et succulente; et lorsqu'ils sont mûrs, on ne fait pour lors usage que de la noix ou de l'amande : les jeunes pinangues doivent avoir la noix mole, et dans le cœur une cavité qui contient

une petite quantité de lymphe ou d'eau ; les pinangues mûres sont d'autant meilleures, qu'elles sont plus dures et plus séches ; on préfère, pour porter dans les pays éloignés celles qu'on ne peut rompre avec les dents, et pour lesquelles il faut un couteau, ou quelqu'autre instrument. Ces fruits se transportent par les commerçans, dans la Perse, le royaume de Guzarate, de Bengale et de Banda. Lorsqu'on veut manger ces fruits verts, on enlève simplement la pélicule verte, et le reste, c'est-à-dire, la coque succulente, et la noix ou amande se partage en trois ou quatre parties ; chacun de ces morceaux se mange en une seule fois, avec une ou deux feuilles de *siri*, qui est une espèce de poivre, et avec une pincée, ou environ, de chaux ; on mâche ce mélange en même tems, parce que l'écorce fibreuse de ces fruits verts s'embarrassant entre les dents, empêcherait de mâcher et rongerait aussi trop les dents ; il se trouve des espèces de pinangues qui enivrent et causent des vertiges, de même que le tabac chez ceux qui n'y sont pas habitués ; les pinangues trop vieilles produisent ordinairement cet effet ; elles causent encore à ceux qui en mangent pour la première fois, de l'oppression et des anxiétés assez considérables, pour croire qu'ils vont être etouffés ; on appele ces pinangues, *pibanga*, *melok* ou pinangues enivrantes.

86. *ARECA oleracea*. Le chou palmiste.

Les Américains coupent la partie verte qui termine cet arbre ; ils prenent de la partie interne de cette masse de feuilles, la grosseur de deux ou

trois pouces ; elle est blanche, tendre, et formée par des jeunes feuilles pliées ; ils la mangent, ou crue avec du poivre et du sel, ou frite dans du beurre, ou en ragoût ; elle a le goût des meilleurs artichauts. Comme l'arbre est fort haut, ils le coupent entièrement pour avoir cette partie.

87. *ARISTOLOCHIA rotunda.* L'aristoloche ronde.

La racine de cette plante contient de l'amidon qu'il faut extraire pour en faire de la bouillie, ou du pain.

88. *ARTEMISIA annua.* L'armoise annuelle.

Les habitans des bords du Janisca mettent infuser une petite quantité de cette armoise dans l'hydromel, pour lui donner une odeur gratieuse.

89. *ARTEMISIA absynthium.* L'absynthe.

Dans quelques pays on mêle l'absynthe dans la bierre, en place du houblon ; le vin d'absynte se fait en laissant fermenter les feuilles et les sommités sèches de cette plante dans du vin sortant de la cuve, qu'on garde ensuite pour le besoin, ou bien on en met une poignée dans une chopine de vin blanc ; on la laisse infuser pendant 24 heures : ce vin pris à jeûn est excellent pour donner de l'appetit.

90. *ARTEMISIA vulgaris.* L'armoise commune.

Les cuisiniers prétendent qu'on peut attendrir la chair des oyes, en la farcissant de feuilles d'armoise avant de la cuire. Il y a des contrées où ses feuilles

feuilles sont du nombre des légumes qu'on mange cuites.

91. *ARTEMISIA ranunculus.* L'estragon.

On employe cette plante pour les fournitures de salades, avec le cerfeuil, la pimprenelle et autres. On s'en sert aussi dans des omelettes, après l'avoir hachée bien menue ; on en fait un vinaigre particulier, en mettant simplement les feuilles infuser dedans ; mêlée avec les cornichons, elle en relève le goût.

92. *ARTOCARPUS incisa.* L'arbre au pain.

Les Indiens appelent le fruit de cet arbre *rima.* Les gens de l'équipage de l'amiral Anson, dans le voyage qu'ils firent au-tour du monde, l'appelèrent : *le fruit au pain* ; ils en mangèrent tous au lieu de pain, dans le séjour qu'ils firent dans cette isle, ils le lui préfèrerent même. On ne mange le rima que lors qu'il est parvenu à sa grosseur ; en cet état il est d'une saveur a peu-près semblable à celle qu'à le cul d'artichaut, lorsqu'il est cuit ; quand ce fruit est mûr, il a un goût doux et une odeur agréable, qui approche de celle de la pêche mûre, mais on prétend qu'alors il est mal sain et cause la dissentérie.

93. *ARUM colocosia.* Le pied-de-veau d'Égypte.

Par toute l'Égypte on trouve des champs de cette plante ; sa racine est, pour le pays, une nourriture journalière ; on la fait pour l'ordinaire, cuire dans son jus ; quand elle est crue, on ne peut la manger, à cause de son âcreté. Dans les

Indes orientales, tout le monde mange de cette racine, on l'y prépare différemment : les Indiens la font cuire dans l'eau, après quoi ils la coupent par tranches, mais pour lors elle charge l'estomac et constipe. Elle est bien meilleure quand on la fait cuire par tranches, et frire dans l'huile de calappus, autrement coco; ces racines pourraient aussi se reduire en farine, après les avoir fait sècher, et les employer a faire du pain ; les feuilles de cette plante se mangent en guise de potage.

94. *Arum esculentum.* Le pied-de-veau bon a manger, le chou Caraïbe.

On cultive cette plante dans les isles Moluques, à cause de sa tige, qui s'employe en aliment; on la nettoie d'abord, ensuite on la coupe par petits morceaux, qu'on fait bouillir avec l'eau; on jette ensuite cette eau, et on les fait cuire de nouveau, dans du jus de viande ou de jus de coco. Si on mange ces tiges crues, elles sont amères, mais si on les prépare, elles le sont moins; elles n'ont même aucune acrimonie; elles donnent au bouillon une consistance gélatineuse. Outre la tige, qui peut servir d'alimens, on en mange aussi quelquefois les racines, elles sont d'une saveur douce et agréable.

95. *Arum macrorrhizon.* Le grand arum de Ceylan.

Les habitans de Ceylan se nourrissent avec les racines de cette plante, déssechées et depouillées de leur âcreté, ainsi qu'avec les autres espèces d'arum.

96. *Arum peregrinum.* L'arum étranger.

Les habitans du pays employent les racines de

cette espèce, qui sont très-douces, comme alimens; ils font aussi usage des feuilles en guise de plantes potagères auxquelles elles peuvent suppléer; comme il croît toute l'année des feuilles à cette plante, un petit espace de terrein planté de ses racines, fournit suffisamment pour une grande famille.

97. *Arum maculatum*. Le pied-de-veau commun.

On peut faire du pain avec la graine de cette plante; quand elle est seule, si on veut s'en servir pour cet usage, il faut la faire moudre légèrement, de peur de la trop écraser; on blutte la farine à propos, ni trop, ni trop peu; on verse dessus de l'eau bouillante, lorsqu'on veut la paîtrir, et enfin on en fait cuire le pain au point convenable.

Quelques auteurs ont avancé que, dans les tems de famine, on avait fait aussi du pain avec les racines de cet arum, mais il est probable, que si cela était, on a été obligé de les adoucir.

98. *ARUM arborescens*. L'arum en arbre.

Les fruits et les feuilles de cette plante échauffent et piquent la langue, mais sa racine en décoction est d'un assez bon goût; on en pourrait faire du pain dans les années de disette.

99. *ARUNDO bambos*. Le roseau bambou.

Les Indiens sucent avec avidité la moëlle spongieuse du bambou, à cause de sa saveur agréable; les larmes qui se forment par la coagulation de la liqueur qui découle naturellement des nœuds, forment une espèce de sucre naturel, qui est le taboxir des an-

ciens. Les Perses, les Turcs et les Arabes lui donnent ce nom et celui de *sachear mambas* Il paraît que les anciens n'ont connu d'autre sucre que ce sucre naturel ; les jeunes rejettons du bambou sont très-succulens, et font la base d'une célèbre composition, que l'on appele : *achar*, ou *achiar*, et qui est recherchée comme delicieuse, dans les Indes et en Europe.

100. *ASCLEPIAS lactifera.* L'asclepias à lait.

Cette plante donne du lait qu'on employe dans l'isle de Ceylan, à défaut de lait de vache ; on frit aussi ses feuilles avec les alimens où il faut du lait, ce qui fait croire à Burman, que cette plante n'est pas un vrai asclepias, parce que toutes les espèces de ce genre donnent du lait très-dangereux et très-caustique.

101. *ASPARAGUS officinalis.* L'asperge commune.

On mange les pousses d'asperges cuites au jus, au beurre, ou à l'huile, après avoir été jettées quelques minutes dans l'eau bouillante ; il faut les veiller de près ; pour peu qu'elles soient trop cuites, elles perdent tout leur goût et leur agrement ; hachées menues, quand elles sont petites, on les apprête de la même manière que les petits pois ; elles servent aussi de garniture pour la soupe et dans beaucoup de ragoûts ; on les met particulièrement avec les œufs brouillés Les Italiens préfèrent les asperges sauvages aux cultivées ; elles ont plus de goût et de saveur. Les asperges d'hiver et précoces, n'ont presqu'aucune saveur, ni qualité. On peut mettre l'asperge au nombre des alimens les plus

sains, mais elle est peu nourrissante ; les personnes les plus délicates, et dont l'estomac n'est pas bon, peuvent s'en nourrir.

102. *ASPURGO procumbens*. La rapette.

On dit que dans la Pouille les paysans mettent ses feuilles dans leur soupe.

103. *ASPHODELUS ramosus*. L'asphodèle rameux.

Dans les années de disette, on fait bouillir et tremper dans de l'eau les racines de cette plante ; pour en enlever l'âcreté, on mêle cette racine, ou pulpe ainsi adoucie, avec de la farine de blé, ou d'orge, on y ajoute un peu de sel marin, et on en fait un pain, qu'on cuit au four et qui peut se manger.

On prétend que l'usage trop fréquent de ces racines dans le Berry, y a rendu les affections scorbutiques plus communes. Suivant Parmentier, vu le mucilage abondant que les racines d'asphodèle contiennent, il serait possible de les faire cuire et mettre en pulpe, pour les mêler ensuite avec la pâte d'orge et de sarrasin ; car ces racines n'ayant point par elles-mêmes une saveur, qui puisse permettre aux différens assaisonnemens de les rendre agréables, il n'y a que la fermentation qui soit capable de former avec l'une ou l'autre graine, un comestible passable.

104. *ASTRAGALUS tragacantha* L'astragale adragante.

Au commencement de juin et dans le mois sui-

vant, il découle naturellement de ces arbrisseaux, en forme de filets, ou de bandes plus ou moins longues, un suc gommeux, qui se nomme adragante; lorsqu'on met tremper cette gomme, elle gonfle beaucoup et paraît comme une espèce de crême glaireuse; c'est ce même mêlange de gomme adragante, que l'on employe chez les confiseurs pour donner du corps aux pâtes, aux pastilles; et on mêle aussi cette gomme avec du lait pour faire des crêmes fouetées.

105. *ATHAMANTA Cretensis.* Le daucus de Crête.

Sa racine et ses semences sont très-suaves, aromatiques; indépendemment de leur grand usage dans la médecine, elles peuvent entrer comme aromâtes, et comme assaisonnemens parmi nos alimens; on employe sur-tout les semences pour faire d'excellentes liqueurs et des eaux très-agréables.

106. *ATRIPLEX portulacoïdes.* L'arroche en forme de pourpier.

Les Anglais et les Hollandais font macérer les feuilles et les jeunes pousses, et les mangent en salade, au lieu de capres et de cornichons.

107. *ATRIPLEX hortensis.* La bonne dame, l'arroche.

Cette planre est très-utile pour les soupes et farces, ou on l'employe avec l'oseille à défaut de la poirée; la blanche est préférable à la rouge. On accomode aussi l'arroche comme les épinars; ce-

pendant elle a une fadeur que bien des gens regardent comme nuisible aux estomacs faibles ; c'est probablement pour cette raison que les Anglais n'en font pas grand cas. On confit l'arroche avec l'oseille, le cerfeuil et la poirée, pour pouvoir en avoir facilement l'hyver.

108. *AVENA elatior*. Le fromental.

Sa semence peut servir en totalité à la nourriture.

109. *AVENA sativa* L'avoine cultivée.

Quoiqu'on mette l'avoine au nombre des petits blés, sa farine fait une pâte très-courte pour être employée seule ; on mange son grain mondé, sous le nom de gruau. Il y a des braseurs qui mêlent l'avoine avec l'orge pour faire la bierre. C'est dans la Bretagne et la Tourraine qu'on fait le meilleur gruau d'avoine. On a dans la province des moulins faits exprès pour dépouiller la graine d'avoine de son écorce, et pour la réduire en poudre grossière. Dans le pays de Galles on prépare avec l'avoine un amidon, qu'on fait cuire avec de l'eau, jusqu'à consistance de gelée, et qu'on coupe ensuite, après être refroidi, en petites tranches. Les habitans du pays ressentent du plaisir à manger de ces petites tranches avec du lait, ou du vin blanc chaud et sucré.

Plusieurs personnes prétendent, avec raison, que nous devrions faire plus d'usage d'avoine pour nous que pour nos bestiaux, et en effet le pain d'avoine est assurément bon, mais ce grain rend peu de fleur à la mouture. Pline observe qu'une des principales nourritures des Germains était la bouillie faite avec la farine d'avoine. Les habitans du nord

de l'Angleterre vivent d'avoine, et meurent fort vieux.

110. *AVENA fatua.* La folle avoine.

On dit que les Dalécarliens font du pain avec du grain d'avoine cueilli un peu verd. Willemette remarque dans sa phytographie que cette plante infecte le terrein où elle croît, et que la base du grain peut servir d'hydromêtre.

111. *AVERRHOA bilimbi.* Le bilimbi.

Rhéede dit que les fruits de cet arbre, lorsqu'ils sont mûrs, sont excellens à mànger; mais quand ils ne sont pas mûrs, on est obligé de les confire avec du sucre, ou du vinaigre et de la saumure, et quoiqu'ils soient acides et d'une saveur agréable, quand ils sont mûrs, cependant avant leur maturité ils sont acerbes. Rumphe n'est pas du même sentiment que Rhéede, au sujet de ces fruits; il prétend que quelques mûrs qu'ils soient, on ne peut jamais les manger cruds, mais qu'on les fait cuire avec le poisson, la volaille et d'autres viandes, pour leur donner une agréable acidité, de même qu'on employe en Europe les groseilles et le verjus; on les confit encore quelquefois dans la saumure, et pour lors on les mange avec d'autres viandes, en guise d'olives, ou de capres; on les confit aussi au sucre, ou avec un peu de safran, ce qui le rend un fort bon manger et convient à ceux qui vont au-delà des mers; les fleurs de cet arbre déssechées un peu au soleil, et infusées dans le vinaigre le rendent plus fort.

112. *AVERRHOA carambile.* La carambile.

On mange dans le pays, les fleurs pourpres de cette espèce, en salade avec de la laitue, au lieu d'autres herbes; on les confit aussi avec le vinaigre, pour les rendre plus fortes, mais elles ne sont pas si agréables. On coupe encore, dans les Indes, les fruit par morceaux, et on les cuit avec du sucre et du vin, ou avec du lait écrémé, ou on les fricasse: ce mêts est très-agréable. Quand ces fruits sont mûrs, dit Rhéede, ils sont excellens, mais ils le deviennent rarement dans l'isle de Ceylan; c'est pourquoi il n'y a que les esclaves et le peuple qui en fassent usage, encore ce n'est que pour cuire le poisson.

113. *AVERRHOA acida.* L'averrohoé acide.

Ses fruits sont acides et d'un goût agréable; on s'en sert dans les repas; on les confit avec du sucre ou du vinaigre, ou on les fait sécher, pour s'en servir au besoin.

114. *AVICENNIA tomentosa.* L'avicenne cotoneuse, l'anacarde de l'Inde.

Les Indiens font cuire les sommités tendres de l'anacarde orientale pour les manger; ses amandes sont très-bonnes, et ont un goût de pistache. On confit ses fruits, soit verds, dans du sel; soit mûrs, dans du sucre.

B

115. *BARLERIA PIONITIS.* La cajabadac.

Les habitans du Malabar mâchent les feuilles de

cette plante en guise de celles du bèthel, ils les préfèrent à l'arèque.

116. *BASELLA rubra.* La baselle rouge.

Cette plante passe pour une espèce de légume, mais assez vile ; on la mêle avec la bette, ou avec d'autres légumes ; celle-ci qui est rouge, est la plus estimée ; elle nourrit peu et lache le ventre.

117. *BAUHINIA scandens.* La bauhin grimpante.

Quelques uns prennent de cette liane qu'ils coupent par morceaux, et qu'ils font infuser avec la boisson du sagou, pour lui ôter son amertume. Les habitans de Ternate font cuire les feuilles en guise de potage, et s'en servent pour préparer leur poisson.

118. *BEGONIA obliqua.* La begone oblique.

Ses feuilles sont succulentes et acides, on les mange en guise d'oseille des jardins.

119. *BERBERIS vulgaris.* L'épine-vinette.

Le fruit de cet arbrisseau, lorsqu'il est verd, peut remplacer les capres ; mûr, il est acide, agréable, sur-tout lorsque les premières gelées l'ont rendu plus vineux ; cuit et passé, il devient un syrop ou verjus très-bon, qu'on peut réduire en gelée ; cette gelée nourrit, désaltère et rafraichit ; elle peut remplacer le citron, l'orange ; on l'employe même par préférence en Egypte : le suc de son fruit s'employe très-bien, au lieu de citron, dans la préparation du punch ; on en fait d'excellentes confitures, des dragées.

120. *BASLERIA incarnata.* La baslère incarnate.

Sa baie est bonne a manger.

121. *BETA cicla.* La bette blanche.

Ses feuilles récentes se préparent comme des épinars, sa racine, à cause de sa fadeur, n'est plus guères en usage dans les cuisines.

122. *BETA vulgaris.* La bette rouge.

Sa racine contient beaucoup de sucre et de sucs nutritifs, mais l'eau enlève le sucre en grande partie, lorsqu'on la fait bouillir ; il faut donc la faire cuire au four ou sous la cendre, lorsqu'on veut conserver sa saveur sucrée. Margraff a tiré de cette racine un sucre pur et assez abondant ; ce savant chymiste assure positivement que le sucre qu'on en tire, est le même que celui qu'on tire des cannes. On a renouvelé de nos jours ses procédés, même à Paris ; cette racine est fort saine ; beaucoup de gens s'en accomodent ; on la mange en salade avec la mâche ou céleri, cuite de la façon indiquée ci-dessus ; on la mange aussi avec l'oignon cuite sous la braise, accompagnée de capres, de capucines, d'anchois et de cornichons ; c'est une des salades d'hiver, qui fait le plus d'honneur et de plaisir sur une table bien servie : on l'apprête encore à la poële, avec l'oignon roussi dans le beurre, mais ce ragoût n'est pas estimé à Paris. La bette-rave pousse dans les serres de petites feuilles dont on fait usage pour les salades de cette saison ; elles sont agréables par leur couleur vive. qui tranche avec le blanc.

123. *BETONICA officinalis.* La bétoine des boutiques.

Ses feuilles, lorsqu'elles sont tendres, se mêlent quelquefois avec les plantes potagères ; les parties subtiles et odorantes qui s'élèvent de cette plante quand elle est verte, sont si vives, qu'il est rapporté dans les auteurs que des jardiniers et autres gens, en arrachant cette plante, devinrent ivres et chancelans, comme s'ils avaient bu du vin.

124. *BETULA alba* Le bouleau.

Lorsqu'on blesse cet arbre au printems, il jette une liqueur fort agréable à boire, et dont les Suédois font une boisson, qui se garde près d'un an, et le dispute souvent au vin par sa bonté. Vanhelmont observe que, si on fait une incision au bouleau, près de la racine, la liqueur qui en sort, est de l'eau pure et simple, et que si au contraire, on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de saveur et qui est légèrement acide et agréable ; les bergers se désaltèrent souvent avec cette liqueur, sortant des mains de la nature. Les Suédois et les Lapons la font épaissir et fermenter, pour avoir du syrop, ou une liqueur douce et sucrée. On fait du sucre avec le suc épaissi de celui de l'Amérique.

On appelle bierre de bouleau, une liqueur anti-néphrétique, recommandée comme un préservatif contre la pierre ; c'est avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir les jeunes branches de bouleau concassées, qu'on la prépare.

125. *BETULA nana.* Le bouleau nain.

On pourrait en extraire un suc, de même que

du bouleau n°. 124., qui servirait à désaltérer.

126. *BIDENS pilosa*. Le cornuet poileux.

Cette plante, lorsqu'elle est jeune, mêlée avec d'autres, sert, dans le pays, de plante potagère.

127. *BIXA orellana*. Le rocoulier.

Les sauvages de l'Amérique employent les feuilles et les racines du rocoulier dans leurs mets exquis, pour en augmenter le goût, et leur donner une couleur safranée. On met quelquefois dans le chocolat le rouge qui revêt la graine du roucou.

128. *BLAKEA quinque nervia*. Le mélier à grandes fleurs.

Les fruits sont doux et bons à manger. Les Créoles les nomment indifféremment *cormes* ou *mélès*.

129. *BLITTUM virgatum*. L'épinars fraise de Tartarie.

On en peut manger le fruit, mais il est d'un goût fade et insipide.

130. *BOLETUS bovinus*. Le polypore des bœufs.

Michieli prétend qu'on peut manger de ce champignon, mais nous n'osons l'assurer ; cependant Plenck assure que ce champignon étant désséché, peut s'employer pour donner bon goût aux jus et aux viandes.

131. *BORASSUS flabellifer*. Le rondier à éventail, le lontaire.

On cultive le lontaire à cause de son fruit et de la boisson qu'on en tire ; la boisson est même la

chose principale qui fait cultiver cet arbre. On se sert de la même méthode pour se la procurer, qu'on employe pour le calappus ; en froisse fortement la grappe qui porte les fleurs ou le majanga, que les habitans du Malabar nomment *pâle*, lorsqu'elle est enfermée dans sa gaîne ; ou bien on les comprime avec deux morceaux de bois qui sont joints en forme de pinces; trois jours après, on coupe la partie antérieure, ou la plus petite moitié, et après l'avoir pliée vers le bas, on l'attache à un rameau, auquel est attaché un petit pot avec un tuyau de bambou, qui se remplit pendant la nuit : on coupera tous les jours une petite lame du majanga, jusqu'à ce que toute la grappe soit consommée, et si le lontaire porte plusieurs grappes, une grappe pourra fournir la boisson, et une autre le fruit ; lorsqu'on veut employer le suc pour la boisson, on se servira de roseaux purs et nets, ou de cruches ; mais si on veut préparer du sucre, il faut enduire intérieurement de chaux le vase, le sucre en est plus épais, et il conserve sa douceur, c'est ce qui fait que l'on destine quelques arbres pour la boisson, et d'autres pour en faire du sucre ; la boisson que l'on tire de cet arbre est à peu près de la même nature que le *towek*, qui est la liqueur du *calappus* ; elle est seulement un peu plus roussâtre et plus épaisse, et par conséquent plus propre à faire du sucre ; elle est aussi d'une saveur particulière, ce qui la fait distinguer de la liqueur du *calappus* ; on fait cuire lentement et peu à peu cette liqueur, *sura*, jusqu'à consistance de syrop épais, qu'on nomme *carpoëna*, ensuite on la verse dans des corbeilles,

et on la fait sécher à la fumée ; on en prépare pour lors le sucre rouge d'arbre, qu'on nomme *Jngara.* Les habitans de Java versent ce syrop dans de petites parties de bambou ou autres, et ils le sèchent dans ces vases en forme de petits pains de sucre, dont ils enveloppent les plus dures de quelques feuilles, en les vendant.

Dans l'isle de Ceylan et au Coromandel, on aime beaucoup plus les fruits du lontaire, qu'à Java et dans les isles orientales. Quand ces fruits ne sont qu'à moitié mûrs, on les coupe, et on en ôte l'écorce extérieure ; on perce la coque tendre avec le doigt, et pour lors on avale le noyau qui est encore mou ; cette substance est très-agréable et rafraîchissante, mais il faut en éviter la trop grande quantité, de peur de trop affaiblir l'estomac, et par conséquent de lui nuire. Les fruits mûrs ne sont pas si agréables, soit qu'on les mange cruds, soit qu'on en prépare ce qu'on appelle dans le pays *gunates* ; cependant on peut les manger cruds, quand ils sont encore mous et mûrs.

132. *BORAGO officinalis.* La bourache.

Ses fleurs sont employées dans les offices pour orner les salades ; on employe ses feuilles fort utilement pour les soupes ; on les mêle avec d'autres herbes, mais il faut qu'elles soient jeunes et tendres. Les Italiens mangent aussi la bourache cuite en salade ; quand elle est nouvelle, ils en font un grand usage dans tous les mêts d'herbe, dans la juste persuasion qu'ils ont, que cette plante est salutaire. On a observé que les feuilles de bourache mises dans du vin, le rafraichissent promptement,

sans lui donner aucun goût. Le suc de toute la plante mis dans un tonneau, y travaille, et s'y façonne sans qu'on soit obligé d'y rien mêlanger ; il y devient une liqueur brune, claire et très-fine.

133. *BRASSICA napus*. Le chou navet, la navette.

On tire de l'huile de la graine de cette plante ; on se sert quelquefois de cette huile pour l'apprêt des alimens : après l'avoir choisie bien nouvelle, on la fait cuire dans une poële avec une croûte de pain et un oignon haché, jusqu'à ce qu'on n'entende plus de pétillement ; on la garde pour lors, pour s'en servir dans le besoin.

134, *BRASSICA napus sativa*. Le turneps, le navet.

Les racines du navet sont d'une grande utilité dans les cuisines ; c'est un fort bon aliment pour les estomacs robustes, car pour les faibles, il est trop venteux, et trop difficile à digérer, à cause du suc visqueux et grossier dont il est chargé. On mange les navets au gras et au maigre ; on s'en sert avec les viandes de toute espèce, mais particulièrement avec le mouton et le canard ; on les apprête à la sauce blanche et à la moutarde ; on les frît en pâte dans certains pays ; ils sont susceptibles de toutes sortes d'accomodemens, et c'est un manger sain, quoiqu'on l'accuse d'être un peu venteux. Linnée dit que les pauvres mangent les feuilles du navet sauvage n°. 133., cuites comme des choux : cette prétendue espèce n'est qu'une variété.

135. *BRASSICA rapa*. La rave.

Les raves servent dans les alimens; on les doit choisir

choisir tendres, bien nourries, d'un bon goût, ayant peu de feuilles, et le navet long; les paysans d'Auvergne et du Limousin, les font cuire sous la cendre; on s'en sert quelquefois dans la soupe à laquelle elles communiquent un très-bon goût.

136. *Brassica oleracea.* Le vrai chou potager.

Les usages qu'on fait du chou dans les cuisines, sont familiers et journaliers; on les mange à la soupe et apprêtés, soit au beurre, soit à la graisse, soit avec le petit salé: on les mange de même en ragoût avec les pigeons, les queues de mouton, et autres viandes; on les farcit, on les cuit à la broche, on les mange confits; c'est une des légumes qui s'allie la mieux avec la viande, et dont il se fait le plus de consommation dans tout pays. Les habitans de Strasbourg font, avec le chou, la *saurkraudt*, mets si vanté chez eux; ils s'en servent en guise d'alimens pendant tout l'hiver, cuit avec le petit salé, des saucisses ou du mouton.

137. *Brassica rubra.* Le chou rouge.

On se procurera un aliment assez bon si on ajoute du vinaigre et du chou rouge cuit en pâte, avec du jus de viande. Ce chou cuit lentement avec du vin et du sucre, donne aussi un aliment très-délicat, associé avec de la viande salée et tendre.

138. *Brassica viridis.* Le chou verd.

Il est nourrisant, et se digère beaucoup mieux, à cause de sa tendresse, que les deux variétés précédentes, n°. 136 et 137.

139. *Brassica sabauda.* Le chou de Milan.

Il n'a aucune odeur; sa saveur est plus douce

que celle du n° 138. Il s'employe de même que le chou de ce numèro. On le coupe pour le cuire avec des viandes.

140. *BRASSICA Sabellica.* Le chou d'Espagne.

On cuit la tête de ce chou comme les épinars; quelquefois on y mêle des chataignes torréfiées. Ce chou n'est pas mauvais comme les autres choux; c'est une excellente nourriture, dans le nord, pour les personnes attaquées de scorbut.

141. *BRASSICA selenisia.* Le chou de Selenis.

Il n'a point d'odeur; sa saveur est douceâtre; par la cuisson, il devient très-mou et très-savoureux, il est facile à digérer. On mange ses panicules avec des plantes potagères.

142. *BRASSICA maritima.* Le chou maritime.

Il a une odeur faible; sa saveur approche de celle de l'espèce précédente, Cette espèce de chou est d'autant plus utile qu'on peut s'en procurer toute l'année; on le mange comme les épinars.

143. *BRASSICA botrytis.* Le chou-fleur.

Son odeur est faible; sa saveur est douceâtre, très-savoureuse par la cuisson; il l'emporte sur tous les autres choux par sa saveur, sa vertu nutritive, et par sa facile digestion. On cuit ses panicules avec une sauce au beurre; on peut le conserver pendant tout l'hiver, dans la cave.

144. *BRASSICA brocolis.* Le brocoli.

Le brocoli se mange cuit, en salade, chaud ou froid; on le met aussi dans la soupe; on l'apprête

encore à la sauce blanche ; de quelque façon enfin, qu'on le veuille manger, il est délicieux, délicat, tendre, et porte avec soi un agréable parfum.

145. *BROMELIA ananas.* L'ananas.

De toutes les plantes, l'ananas est la plus précieuse par le goût exquis, et le parfum de son fruit ; on le mange ou crud, ou macéré dans du vin : lorqu'on le mange crud, on le pêle, et on le coupe par tranches, et comme le suc de ce fruit est extrêmement actif, on le corrige en mettant les tranches d'ananas dans du vin de liqueur, avec du sucre ; au bout d'une heure on peut les manger sans accident ; on boit par-dessus, le vin dans lequel on les a trempées, c'est pour lors une boisson agréable et bienfaisante. On nous envoye des isles de l'Amérique beaucoup d'ananas confits avec leur couronne ; on les sert aussi au dessert, où ils ornent parfaitement bien les tables. Le goût et l'odeur de ces ananas, dit un voyageur, restant dans l'Amérique, est très-agréable, mais le sucre et le feu altèrent nécessairement l'un et l'autre. Si on laisse fermenter pendant deux jours le suc exprimé de l'ananas mûr, il se change en une liqueur vineuse, très-agréable, d'une belle couleur, et d'une odeur merveilleuse : cette liqueur semble rafraichir et désaltérer, mais elle enivre.

146. *BROMELIA karatas.* La bromèle karate.

Il y a deux variétés de karates, une dont les feuilles sont creuses, et contiennent si bien l'eau de pluye, qu'elles sont d'une grande ressource dans les lieux secs, et une autre qui porte un fruit, en forme de gros chou, dont le goût tire sur celui

de la pomme de reinette ; on en fait d'excellentes confitures.

147. *BROMUS secalinus.* La droue.

Dans le nord, les pauvres gens mêlent la farine de la droue avec celle de quelques bons grains pour faire un assez mauvais pain qui, quelquefois même porte à la tête.

148. *BRYONIA grandis.* La couleuvrée.

La racine très-grosse et charnue de cette plante donne beaucoup de fécule, mais elle est purgative ; il faut la faire tremper ou macérer pendant plusieurs jours, dans de l'eau, après être rapée, afin d'en extraire un suc verdâtre, qui a une odeur désagréable et nauséabonde ; on peut aussi faire sécher au four cette espèce de farine ; car il est prouvé que des lotions à l'eau, ou une légère torréfaction en enlèvent également toutes les qualités malfaisantes.

En réfléchissant sur quelques propriétés médicicinales et économiques de cette plante, Morand, médecin, la compare avec celle du manioc, dont les sauvages des Antilles, et tous les habitans des Indes occidentales font usage.

149. *BUBON Macedonicum.* Le persil de Macédoine.

Ce persil a été, et est encore quelquefois une de nos fournitures de salades d'hiver, qu'il faut faire blanchir, de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire, qu'à la fin de l'automne, on en coupe toutes les feuilles, et ensuite on recouvre de grand fumier sec, ou de paillassons, ou de pots de grès, les planches où il est, ensorte que la gelée n'y

puisse pas pénétrer ; par ce moyen, ce qui repousse est blanc, jaunâtre et tendre.

150. *BUNIAS spinosa.* La roquette épineuse.

Quand cette plante est verte, les habitans du pays la mangent cuite dans l'eau ; ils mangent aussi les feuilles crues, avec du sel.

151. *BUNIUM bulbocastanum* La terre-noix.

Les graines de cette plante, étaient autrefois d'usage pour assaisonner le pain, comme celles du carvi ; sa racine est bonne cuite sous la cendre, ou autrement, même crue, aussi les bergers et les gens de la campagne, qui connaissent parfaitement l'extérieur de cette plante, arrachent-ils cette racine, pour servir de nourriture ; elle est farineuse, douce, un peu aromatique et a même un goût très-fin et agréable ; les économistes modernes prétendent que cette racine pourrait remplacer le blé dans les années de disette, pour faire le pain,

C

152. *CACTUS* MELOCACTUS. Le chardon des Indes orientales.

Le fruit de cette plante, se mange en Amérique ; il a un acide agréable, qui plait beaucoup aux habitans de ces pays chauds.

153. *CACTUS pitajava.* Le pitajava.

Les fruits de cette plante passent pour très-bons à manger dans l'Amérique, mais ils ne plaisent pas aux Américains.

154. *CACTUS Peruvianus.* Le cierge du Pérou.

Les habitans des Barbades cultivent une espèce de cierge autour de leurs habitations, a cause de son fruit, de la grosseur d'une poire bergamote et d'une odeur des plus agréables.

155. *CACTUS repens triangularis.* Le cierge triangulaire.

On mange dans leur lieu natal les fruits de différentes espèces de cierges, mais ils ne sont pas toujours du goût des Européens.

156. *CACTUS opuntia.* Le figuier d'Inde.

Dans les Indes on pêle le fruit de cette plante et on le mange; on prétend qu'il rend l'urine de celui qui en mange trop, rouge comme du sang, sans néanmoins en recevoir aucune incomodité.

157. *CALENDULA officinalis.* Le souci.

Les fleurs de cette plante servent a colorer le beurre.

158. *CALLA palustris.* La provenzale des marais

On fait du pain avec sa racine, dans la Wesbothnie, on l'arrache, pour cet effet, au printems, on la lave et on en ôte tous les petits fibres; on la fait sécher au soleil, où dans un poële, après quoi, on la coupe en petits morceaux de la grosseur d'un pois, et on la réduit en farine, sous la meule; cette farine sans être cuite, est blanche, on la fait cuire pendant une heure avec de l'eau pure, en consistance de bouillon; on la laisse ensuite déposer

pendant trois ou quatre jours, on enlève l'eau qui surnage, pour lors le résidu est dépouillé de toute son acrimonie ; on mêle cette farine avec les autres substances farineuses, ou seulement avec celle du pin et on en fait du pain, selon l'art.

159. *CALOPHILLUM inophillum.* Le beaume verd à feuilles ovales.

Les fruits de cet arbre sont bons à manger.

160. *CALTHA palustris.* Le souci d'eau.

Les boutons de ses fleurs peuvent seivir comme les capres.

161, *COMBOGIA gutta.* Le carcapulli,

On porte, des côtes du Malabar, dans les autres provinces, le fruit du carcapulli, qui se nomme *Coddam pulli.* On s'en sert dans la nourriture, et les habitans en font grand cas pour exciter l'appetit, ils en mettent dans leurs sauces et ils le croyent propre à augmenter le lait des nourrices.

162. *CAMPANULÆ variae species.* Les différentes espèces de campanules.

Les racines et les feuilles, avant que la plante ne monte en tige, peuvent se manger cuites.

163. *CAMPANULÆ rapunculus.* La raiponce.

Ses racines sont douces, laiteuses et sucrées ; elles se mangent cuites à l'eau et à la sauce, comme celles de scorsonaire, de carottes, de girouilles; il faut avoir soin de les prendre, ainsi que nous l'avons déjà observé, avant que les plantes soient montées en tiges, parce qu'alors leurs racines de-

viennent creuses, ligneuses et coriaces ; elle peut servir de salade d'hyver; on la mêle le plus souvent avec la mâche, ou la doucette, on la mâche.

164. *CAMPANULA trachelium.* La violette de mer.

Sa racine est rafraîchissante et astringente ; on la mange en salade comme la raiponce.

165. *CAMPANULA speculum Veneris.* Le miroir de Vénus.

On mange cette plante en salade comme la mâche.

166. *CAMPANULA pantagonia.* La doucette des pays chauds.

On mange en salade la seconde feuille de cette plante,

167. *CANNARIUM cummune.* Le cannari commun.

Les naturels du pays tirent leur nourriture du fruit de cet arbre ; ils ne le mangent pas seulement cuit, pour appaiser leur appétit, mais encore par délice ; on en fait le même usage qu'en Europe on fait des amandes, mais ces sortes de fruits ne sont pas sains, si on les mange trop recens, ce qu'on reconnait lors que leur péllicule extérieu ren'est pas roussâtre, mais d'un blanc pâle, avec des stries purpurines ; ils causent des diarrhées et des dissentéries, à quoi on peut remédier, si on y ajoute un peu de sel. On fait sécher à la fumée la plus grande partie de ces amandes, renfermées dans leurs noyaux, pour s'en servir journellement, mais pour lors ces sortes de fruits, séchés à la fumée, ne vallent rien pour manger cruds, parce que leur péllicule exté-

rieure ne peut s'en détacher, et qu'ils sont trop huileux, mais on les employe dans ces cas pour en exprimer l'huile, ou pour préparer d'autres alimens. Cette huile est préférable à celle du calappus, pour cuire le poisson. On fait aussi, à Amboine, avec ces noyaux un pain très-delicat, qu'on nomme dans le pays *Baggée*, et *Manga*. Il se fait en forme de petit bâton, long environ d'une aune, et épais d'un pouce, qu'on mange en guise de pain, Pour le faire, on prend des fruits de cannari, qu'on hâche grossièrement et qu'on mêle avec un peu de sagument; après l'avoir paîtri, on introduit ce mêlange dans des canaux de bambou, de la longueur indiquée ci-dessus, ou bien on l'enveloppe avec de certaines feuilles épaisses, qu'on tire d'une espèce de *pondangha*, et c'est la raison pour laquelle il porte le nom de *daun pagged*. On le fait cuire au four, jusqu'à ce que les feuilles extérieures soient brûlées; on enlève ensuite ces feuilles; ou bien on conserve ce mêlange avec des feuilles à demi cuites; on a, par ce moyen, de petits bâtons composés d'amandes hâchées et de sucre noir; ils sont très-durs et difficiles à manger; ils remplissent d'abord l'éstomac et rassasient, mais ils constipent le plus souvent le ventre, et même occasionnent des douleurs; la saveur de ces sortes de bâtons est rance et huileuse : les Européens ne s'en soucient pas beaucoup, mais ils sont très-estimés par les gens du pays, ils en font même des présens; au reste, ils sont très-bons pour les mariniers, d'autant qu'ils sont incorruptibles. On prépare aussi pour manger en guise de pain, d'autres petits bâtons avec les amandes du cannari, un peu de sucre noir et du

riz, le tout mêlé ensemble, qu'on insere dans des canaux de bambou.

Les fruits récens du cannari, brisés et exprimés dans l'eau, donnent un lait blanc, semblable à la lymphe du calappus, que les gens du peuple employent pour préparer leurs légumes et pour des bouillies, mais la science et l'art dans le pays sont de savoir ouvrir ces noix par contusion, de façon que les noyaux ne soient pas brisés et ne diminuent pas. Les habitans du pays se servent pour cette fin d'une pierre creusée d'un côté, en forme de fosse; ils mettent au fond la noix, et avec une autre pierre ils frappent dessus fortement, et par ce moyen le noyau reste intacte.

Les habitans d'Amboine régalent encore leurs convives avec une marmelade qu'ils préparent avec des noyaux de cannari concassés grossiérement, mêlés avec du calappus et du sucre noir ou d'arbre, et réduits en une pâte épaisse, avec laquelle ils font de petits gâteaux quarrés, qu'ils font cuire au four.

168. *CANNA indica*. Le balisier.

Barère dit que les sauvages mangent des graines de balisier par délices, et qu'ils exposent près du feu les fruits, pour en retirer les semences.

169. *CANNABIS sativa*. Le chanvre cultivé.

Dans les Indes orientales, on fait avec les feuilles pilées du chanvre, et bouillies dans l'eau, une liqueur qui enivre. Anciennement la graine de chanvre était mise au nombre des alimens; on en faisait de petites dragées pour le dessert; mais actuellement, ce mêts est totalement banni des tables, comme trop échauffant, et par-là très-dangereux.

On tire principalement du chénevis une huile pour brûler, dont les paysans se servent pour la friture, et même pour assaisonner leurs potages ; mais qui le croirait ? La dure nécessité a quelquefois obligé les habitans de la Chartreuse à se servir de cette graine concassée, réduite en une espèce de gruau, en la broyant et la dépouillant de son écorce ou coque : ce gruau est gros, huileux ; dès qu'on y mêle un peu de celui d'avoine, il devient plus agréable.

170. *CAPPARIS spinosa.* Le caprier.

On confit les boutons des fleurs de caprier au vinaigre ; les boutons les plus petits donnent les meilleurs capres ; on confit aussi les jeunes fruits du caprier, qu'on nomme *cornichons du caprier.* Le bonton du caprier confit, est d'un grand usage dans la cuisine ; il est agréable au goût et réveille l'appétit ; il entre dans la plupart des sauces, tant en gras qu'en maigre ; on le mange de même en salade, avec l'oignon et la bette-rave.

171. *CAPSICUM annuum.* Le poivre d'Inde.

En Espagne ; on met la poudre de ce fruit dans les ragoûts. Les Anglais de l'Amérique s'en servenr pour assaisonner le poisson qu'ils encaquent ; les fruits qu'on destine pour cet usage se cueillent avant qu'ils aient pris tout leur accroissement ; on en tire ensuite la graine, et on les laisse macérer deux ou trois jours dans la saumure ; après quoi, on les exprime bien, on y verse du vinaigre bouillant, ensorte qu'ils en soient couverts, et on les tient dans cet état, bien fermés, pendant deux mois ; on les

fait ensuite bouillir dans du vinaigre, pour les verdir ; on n'y ajoute aucune sorte d'assaisonnement, ils en sont même très-bons, et on les regarde comme fort sains : on s'en sert pour lors en guise de capres et de capucines, pour relever les sauces, par leur saveur âcre et piquante. Les Indiens préfèrent ce poivre au poivre ordinaire ; ils sont même habitués d'en manger crud. On les confit encore au sucre, et on en porte sur mer, pour servir aux voyages de long cours. En Europe, nos vinaigriers le mettent quelquefois dans leur vinaigre, pour le rendre plus fort.

172. *CAPSICUM baccatum.* Le poivre d'Inde en baie.

173. *CAPSICUM grossum.* Le gros poivre d'Inde.

174. *CAPSICUM frutescens.* Le poivre en arbre.

Ces trois espèces sont en usage chez les Indiens qui en mêlent dans leurs ragoûts ; elles sont plus âcres que celle du n°. 168 : cependant ces peuples n'en font pas moins des bouillons et des décoctions très-fortes, qu'ils boivent avec plaisir ; un Européen ne pourrait seulement en avaler une cuillerée. sans se croire empoisonné ; les Portugais établis dans ces contrées, appellent ces potions stomachiques *caldo di pimento* ; c'est la pimentade des insulaires : voici la façon dont les Indiens préparent ces gousses pour leur usage : d'abord ils les font sécher à l'ombre ; ensuite à un feu lent avec de la farine, dans un vaisseau propre à cela ; après quoi ils les coupent bien menues avec des ciseaux, et sur chaque once de gousses ainsi coupées, ils ajou-

tent une livre de la plus pure farine, pour la paîtrir avec du levain, comme de la pâte; la masse étant bien levée, ils la mettent au four; quand elle est cuite, ils la coupent par tranches; ensuite ils la font cuire de nouveau comme du biscuit; après quoi ils la réduisent en une poudre fine qu'ils passent par un tamis, cette poudre est très-bonne, selon eux, pour assaisonner toute sorte de viandes; elle excite l'appétit, ou comme on dit proverbialement *à faire manger du pain*; elle fait trouver les viandes et le vin agréables au goût; elle facilite la digestion, et rétablit l'estomac relâché, en réveillant puissamment le jeu de cet organe.

175. *CARDAMINE pratensis*. Le cresson des prés.

On mange les jeunes feuilles de cette plante en salade, au printems.

176. *CARDAMINE variae species*. Les différentes espèces de cardamine.

Les habitans de la campagne mangent en salade toutes les espèces, lors qu'elles sont jeunes; elles ont la saveur du cresson ordinaire, mais un peu plus douce.

177. *CARDIOSPERMUM halicacabum*. Le pois à merveilles, à fruit noir.

Les Chinois ont coutume de manger les fruits de cette plante, dit Bontius, de même que la pomme d'amour en forme de laitue; au surplus, on mêle cette plante avec d'autres légumes.

175. *CARDUUS palustris.* Le chardon des marais.

On mange en Smolande les queues des feuilles de ce chardon, et ses jeunes tiges crues ou cuites. Les Wogoths regardent cette plante comme les avant-coureurs de l'hiver.

177. *CARDUUS Marianus.* Le chardon de Marie.

Quelques uns mettent parmi les herbes potagères, les feuilles blanchies du chardon de Marie.

178. *CARDUUS arvensis.* Le chardon hémorrhoïdal.

Ses feuilles sont bonnes à manger comme plantes potagères.

179. *CARICA papaya.* Le papaya.

Quoique le fruit de cet arbre, mangé crud, soit assez bon, il est encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du sucre et de l'écorce d'orange. Les semences de ce fruit ont un goût de poivre. On nous envoye de St. Domingue en France, les fruits de ce papaya. L'eau impregnée du suc laiteux de cet arbre, attendrft les viandes qu'on y fait tremper.

180. *CARISSA carandas.* La carisse carandas.

On peut manger les fruits de cet arbre, lorsqu'ils sont mûrs, tant seuls que mêlés avec du sel, pour appaiser la soif; mais ordinairement, lorsqu'ils ne sont qu'à moitié mûrs, on les confit dans de la saumure, ou du vinaigre, et on les mange sur la table,

en forme d'olives ou de capres, pour exciter l'appétit; on les présente aussi lorsqu'on boit du thé.

183. *CARISSA spinarum.* L'épine des épines.

On mange à Amboine les fruits mûrs de cet arbre par goût; ils ont une saveur assez agréable; ils s'adoucissent même avec une légère acidité.

184. *CARLINA acaulis.* La carline sans tige, la grande carline.

Les habitans des Alpes, des Pyrennées, du Mont-d'Or mangent les têtes de carline, lorsqu'elles sont encore jeunes et tendres; leur goût approche un peu de la noisette.

183. *CARTHAMUS tinctorius.* Le saffran bâtard.

En Angleterre, on colore avec le safran les potages et autres mêts; le peuple en met sur-tout dans les pudings et gâteaux; mais il arrive que, lorsque la dose est trop forte, les pudings occasionnent un flux de ventre.

19. *CARUM carvi.* Le carvi.

Les feuilles et leurs pétioles blancs et tendres de la première année, avant que la plante pousse ses tiges, se mangent en potages gras ou maigres, seuls ou mêlés avec de la pâte, avec les pommes de terre, et autres jardinages; elles ont une légère odeur aromatique, et une saveur piquante, qui en relèvent le goût, et les rendent très-saines et très-agréables; il est peu de plantes potagères ou d'herbages, qui réunissent un goût aussi délicat; elles valent mieux que leurs fruits; sa graine entre dans

l'huile de Vénus, elle lui donne son parfum. En Espagne, on en jette sur le pain qu'on met au four. Les Suédois en mêlent avec les grains, dont ils font l'eau-de-vie; suivant Linnée, les racines se mangent aussi.

187. *CARYOCAR nuciformis*. Le caryocar à noix.

Les noyaux sont bons à manger; ils ont la saveur d'amande.

188. *CARYOPHYLLUS aromaticus*. Le gérofle.

On fait usage des cloux de gérofle dans la cuisine; il n'y a point de ragoût, point de sauce, point de mets, peu de liqueurs spiritueuses, peu de boissons aromatiques, où l'on n'en mette. Le clou matrice, lorsqu'il est récent, se confit, dans les Indes, par les Hollandais, avec du sucre; dans leurs voyages de mer, ils en mangent aprés le repas, pour faciliter la digestion. Aux Indes, on méprise presque toutes les nourritures qui sont sans cette épicerie.

189. *CARYOTA urens*. L'andudu.

Le cerneau de l'arbre, étant cuit, peut se manger, et a presque la saveur du sagou, quoiqu'il soit plus vil et plus amer; on peut aussi faire avec sa moëlle une farine, mais on n'en fait ordinairement usage que dans les années de sécheresse et de disette, d'autant que sa moëlle n'a pas une saveur aussi agréable que le sagou.

190. *CASSIA obtusifolia*. La casse à feuilles obtuses.

On fait cuire les feuilles de cette plante avec la lymphe

lymphe du calappus, et on les mange; elles fournissent un potage doux, qu'on n'aurait pas lieu d'attendre d'une herbe aussi forte.

191. *CASSIA fistula.* La casse des boutiques.

Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avaient l'art de confire une espèce de casse, lorsqu'elle était encore verte, et qu'on nomme *cannefaice*; ils la rendaient délicieuse même au goût des Européens.

192. *CASSINE Paragua.* Le thé du Paraguai.

On prend les feuilles de cette plante en guise de thé; elles sont excellentes pour exciter l'appétit.

193. *CECROPA peltata.* Le bois à trompette en forme de bouclier.

Les nègres sont fort friands des fruits de cet arbre, mais les Européens ne les recherchent pas beaucoup.

194. *CELTIS australis.* Le micocoulier.

En Provence, les enfans mangent les fruits de cet arbre qui sont fort doux, et qu'ils nomment chichouilles.

195. *CENTAUREA cyanus.* Le bluet.

On donne une couleur bleue au sucre, avec les fleurs de cette plante.

196. *CERATONIA siliqua.* Le caroubier.

Les Egyptiens extraient des fruits du caroubier un miel fort doux, qui sert de sucre aux Arabes. En Syrie et en Egypte, on retirait anciennement de ce fruit une espèce de vin, par le moyen

de la fermentation ; dans les lieux où il est commun, les pauvres s'en nourrisent.

197. *CERBERA manglas.* Le cerbère manglas.

Quoiqu'on place cet arbre parmi les plantes vénéneuses, cela n'empêche pas les habitans d'Amboine d'en faire cuire les jeunes feuilles, et de les manger avec d'autres herbes, en guise de plantes potagères ; cependant elles lâchent légèrement le ventre, principalement de ceux qui sont pituiteux.

198. *CERCIS siliquastrum.* L'arbre de Judée.

Les semences de cet arbre renfermées dans des gousses ou légumes, sont farineuses et nourrissantes, comme celles des autres plantes légumineuses. On confit au vinaigre les boutons de ses fleurs ; cependant ils ont peu de goût, et sont ordinairement fort durs.

199. *CERCIS Canadensis.* Le gainier du Canada.

En Amérique, on met dans les salades les fleurs de cette espèce, quoiqu'assez insipides, de même qu'on fait en Europe du n°. 196.

200. *CHÆROPHYLLUM bulbosum.* La cicutaire bulbeuse.

Les habitans de la Poméranie estiment beaucoup les jeunes racines de cette plante coupées par tranches ; ils nomment *kepken-salet*, les salades qu'ils font avec elles. A Vienne, on les mange pendant le carême, cuites avec de l'huile et au jus, ou bien on les mange crues en salade.

201. *CHAMÆROPS humilis.* Le petit palmier.

La moëlle farineuse de ce palmier est plus fibreu-

se que celle du sagou, quand on la tire, il faut bien la battre avec des bâtons, pour l'amollir; après quoi, on la met dans un grand vase, pour la monder; on fait avec cette farine ainsi mondée, un pain qui est plus mauvais que celui de sagou. Il y a un pays où on fait une bouillie assez bonne avec la farine de cette moëlle, qu'on y prépare en grains semblables à ceux de la coriandre.

202. *CHENOPODIUM bonus Henricus*. Le bon Henri.

Les habitans des Alpes connaissent tous cette plante, et en font usage comme des épinars; ils savent aussi extraire son premier suc avec l'eau, on le premier boullion, qui est très-verd, très-amer et d'une odeur désagréable, tandis que le mare, ou l'herbage restant, assaisonné avec du beurre, cuit au four, ou au lait, en soupe, est onctueux comme l'épinars, dont les feuilles imitent la figure, et la plante le nom. Linnée dit qu'on fait cuire les tiges du bon Henri comme les asperges.

203. *CHENOPODIUM scoparium*. La belvedère.

Dans la Chine on fait usage de la racine de cette plante, comme aliment.

204. *CHRYSOBOLANUS icaco*. La prune de caca.

On croit le fruit de cet arbuste très-sain; son goût est doux et fade. Les Espagnols en font, à Cuba, une conserve.

205. *CHRYSOPHILLUM macoucou*. Le caïnitier macoucou.

Les Garipons mangent ce ruit avec plaisir; il est fort bon et agréable au goût.

206. *CHRYSOPHILLUM cainito*. Le jaune d'œuf.

Les habitans de la Cayenne et de la Guyanne mangent les fruits de cet arbre, connu sous le nom de *jaunes* d'œufs: on les mange de même dans l'Amérique, mais les Européens n'en font pas grand cas, de même que de l'espèce suivante, nº. 207.

207. *CHRYSOPHILLUM glabrum*. Le caïnitier glabre.

Ses fruits ne sont pas si agréables que ceux du nº. 205.

208. *CHRYSOSPLENIUM oppositifolium* Le cresson de roche à feuille opposées.

209. *CHRYSOSPLENIUM alternifolium*. Le cresson de roche à feuilles alternes.

Les feuilles de ces deux plantes se mangent en salade et en potage, dans les Vosges.

210. *CICER arietinum*. Le pois chiche.

Il y a des pays où les cafetiers mêlangent les pois chiches avec le café pur, pour y gagner d'avantage: ce pois est de tous les grains légumineux, celui dont le goût approche le plus du café. Les anciens se servaient des pois chiches comme alimens, mais comme ils sont extrêmement venteux et difficiles a digerer, on les a bannis des cuisines. Les Espagnols employent les pois chiches dans

la préparation de leur *olio*, sous le nom de *garavance*.

211. *CHICORII variæ species*. Toutes les chicoracées qui ont un peu de volume et de sucs, peuvent servir comme plantes potagères a notre nourriture ; on les employe en salade, en potage, apretées au jus, après en avoir extrait le suc et le premier bouillon, en terrine, en tourte et de plusieurs autres manières.

212. *CICHORIUM endiva*. Le scarole.

Les usages qu'on fait de l'endive pour les tables, chez les grands et chez les petits, sont très-familiers ; on la mange crue, en salade, après qu'on l'a faite blanchir ; on la mange aussi cuite, tant en gras qu'en maigre, et elle s'allie parfaitement avec les viandes, soit bouillies, soit roties, principalement sous le gigot et l'alloyau ; elle est fort bonne sous les poulets en ragoûts ; apretées au lait et au beurre ; dans la casserole, avec des œufs durs par-dessus ; elle sert très-fréquemment dans tous les menagés, on l'employe encore dans la soupe, enfin les bons cuisiniers la mettent à toute sauce, et elle plait de toutes les façons.

213. *Chichorium intibus*. La chicorée sauvage.

Ses feuilles se mangent en salade avec du sel, de l'huile, du vinaigre, ou du sucre et du jus d'orange, ou de citron. En Suéde, les pauvres font du pain avec sa racine ; cette racine torrefiée et pulvérisée peut remplacer le café.

214. *CISSUS cordifolia*. Le cisse en forme de cœur.

Il donne des grappes que les nègres mangent

frequemment, mais malgré cela on ne le cultive pas dans ce pays, parce qu'on n'y manque pas d'autres fruits.

215. *Cissus quadrangularis.* Le cisse quadrangulaire.

Quoique cette plante verte soit des bois, les habitans du Bengale en préparent un fort bon aliment; ils font bouillir doucement dans l'eau les extrémités supérieures, ou les plus molles, ils les sèchent ensuite, et les mélent avec d'autres herbes. Les habitans de la côte de Coromandel mangent aussi les petits rameaux de cette plante, après les avoir depouillés de leur écorce et les avoir macerés dans l'eau.

216. *Cissus acidus.* Le cisse acide.

Les tendres feuilles de cette plante s'employent comme plantes potagères à Malaca et à Balaya; on les fait d'abord cuire avec du sel, pour leur ôter leur mauvaises qualités, ensuite on les mêle avec les feuilles du *papasson* et d'autres plantes potagères.

217. *CISSUMPALOS pareira.* La caapaba.

La racine de cette plante coupée par tranches, infusée et macerée pendant quelques jours dans de l'eau, donne à cette liqueur un goût de vin ou de bierre.

218. *CITRUS medica.* Le citron.

Toutes les parties du citron, l'écorce tant intérieure qu'extérieure, la chair, la pulpe, ou le suc et les graines sont d'un usage excellent dans nos

alimens; on sert les citrons sur les tables pour assaisonner les viandes avec leurs sucs; coupés par tranches et mêlés avec du sucre, ils procurent bonne bouche, appaisent la soif, réveillent l'appetit et aident à la digestion; on confit l'écorce du citron avec le sucre, et on la sert au dessert, avec les autres confitures. Certaines personnes font une liqueur du citron, ou une eau de citronelle fort agréable, avec les zestes ou écorces jaunes du citron, l'eau-de-vie et le syrop de sucre. On fait encore un syrop avec le jus de citron et le sucre, qui est fort agréable pour appaiser l'effervescence du sang. Du tems de Pline on ne mangeait point encore de citron : l'usage en commença du tems de Galien et d'Apicius; ce dernier nous a conservé la manière dont on l'accommodait. On en tire le sel essentiel en faisant évaporer son suc jusqu'à la consistance de syrop clair, ce suc est acide par excellence; on en fait de la limonade.

219. *Citrus aurantium.* L'orange.

Les fleurs d'oranger, à cause de leur odeur agréable, sont fort en usage parmi nous; on en fait des confitures, soit solides, soit liquides; des tablettes très-agréables au goût, et que l'on sert au dessert; on en fait aussi un ratafia délicieux; on confit les écorces du fruit; la pulpe d'orange douce est très-agréable; on fait avec le suc exprimé d'oranges aigres délayé dans l'eau et adouci avec un peu de sucre une boisson, qu'on nomme *orangeat*, c'est un excellent rafraîchissant.

220. *CITRUS decumanus.* Le pampelmoës des Chinois.

Il est rafraichissant et analeptique, on l'employe pour boisson dans l'Asie et l'Amérique septentrionale.

221. *CITRUS aurantium sinense.* L'oranger Chinois.

Le suc de son fruit exprimé, épaissi, ou mêlé avec l'esprit-de-vin, ou même avec le sucre peut se conserver long-tems; les navigateurs en font beaucoup de cas, comme anti-scorbutique dans leurs voyages maritimes; les propriétés sont les mêmes, que du n°. 218.

222. *CLAVARIA coralloïdes.* La barbe de chèvre.

On fait sècher cette plante et on s'en sert dans les ragoûts.

223. *CLEOME heptaphilla.* Le mosambé à sept feuilles,

On mange lès feuilles crues de cette plante, de même que celles de moutarde; elles reveillent l'appetit; si on les fait infuser dans un peu d'eau chaude, pour peu qu'elles s'amolissent et qu'elles soient cuites, elles fournissent un mets aussi bon que la laitue; on les mêle avec d'autres herbes, avec lesquelles on prépare l'*atsjana.*

224. *CLITORIA Tern atea.* La clitore des Ternates.

Les fleurs de cette plante cuites avec le jus de calappus, forment un assez bon potage; on les mange ainsi préparées, on les employe encore dans les Indes pour teindre en bleu le ris préparé et

cuit, qu'on présente sur les tables, il est même d'usage, dans ces pays, de teindre le riz de trois ou quatre couleurs.

225. *CNICUS oleraceus.* Le cnicaut.

Les feuilles de ce chardon sont d'usage en Russie, au lieu de chou.

226. *CNICUS cernuus.* Le cnicaut penché.

Les habitans de la Sibérie font bouillir cette espèce avec les autres du même genre, et les mangent en guise de plantes potagère.

227. *COCCOLOBA uvifera.* Le raisinier maritime.

Les nègres mangent les fruits de cette espèces; ils sont d'un goût astringent et agréable, on les croit fort sains; si on en garde long-tems, les noyaux dans la bouche, ils sont astringens.

228. *COCCOLOBA pubescens.* La scortée d'Amérique.

Les baies de cette plante ont un goût assez agréable, cependant elles servent plutôt de nourriture aux oiseaux qu'aux hommes.

229. *COCCOLOBA excoriata.* Le raisinier du Canada.

Ses fruits sont d'une saveur douce et agréable, on les mange conjointement avec leurs semences.

230. *COCHLEARIA officinalis.* Le cochléaria des boutiques.

On entremêle ses feuilles recentes parmi les herbes pour les salades.

231, *COCHLEARIA Groenlandica*. Le cochléaria du Groënland.

Ce cochléaria est doux et bon à manger ; les personnes qui sont en santé en font usage en salade ; cette manière d'en user est aussi très-bonne pour le scorbut ; on dit qu'il devient âcre, lorsqu'il est transplanté dans les pays chauds.

232. *COCHLEARIA armoriaca*. Le grand raifort sauvage.

La racine de cette plante qui est la seule partie dont on fasse usage pour aliment, réveille l'appétit ; on la mange crue avec la viande, en place de moutarde, étant rapée fraîchement, son goût est presque le même ; et c'est pour cela qu'on l'appelle la moutarde des Allemands. On la mange également avec le beurre frais, et on en fait des tartines ; c'est le déjeûner ordinaire des Flamands ; c'est une ressource utile dans les campagnes ou l'on n'a pas toujours de la moutarde sous la main, sur-tout à ceux auxquels les viandes naturelles ne piqnent pas assez le goût

233. *COCHLEARIA glastifolia*. Le cochléaria à feuilles de guède.

Sa racine fraîche et rapée, se mange en forme de moutarde : on la ratisse, lorsqu'elle est fraîche, pour la manger avec du bœuf, sans autres apprêts.

234. *COCOS nucifera*. Le cocotier.

Les Iudiens retirent par incision des cocotiers quand ils sont jeunes, un suc vineux, qui sert de boisson sous le nom de *sura*, et qui, exposé au

soleil devient doux, et s'appelle *oracca*; ce suc épaissi sur le feu se change en sucre ; il donne encore par la distillation de fort bonne eau-de-vie. Après avoir recueilli ce premier suc, ces peuples en retirent un second qui n'est pas si spiritueux, mais qui donne par évaporation un sucré qu'ils appellent *ingra*. Le noyau ou la moëlle du fruit de coco se sépare par les Indiens avec une cuillère, et ils la mangent ou crue, ou ils la font cuire avec leur riz. On tire encore de ce noyau une espèce d'huile qui imite le beurre par sa consistance ; ils s'en servent pour cuire leur poisson et leurs légumes; elle est connu sous le nom de beurre de coco, autrement calappus.

235. *Cocos Guianensis.* Le cocotier de Guinée.

Les Américains font du vin avec le suc acidule du fruit de cet arbre ; ils mangent aussi de ces fruits, mais ils ne sont pas agréables.

236. *COFFŒA Arabica.* Le café Moka.

Personne n'ignore actuellement l'usage qu'on fait du café, pour la boisson ; on en prend l'infusion de trois manières, ou du café mondé et en son état naturel, ou du café roti et moulu, ou seulement des enveloppes propres et communes de cette substance. La seconde méthode de le prendre est la meilleure. Pour que le café soit bon, il faut le choisir nouveau, bien mondé de son écorce, net, de moyenne grosseur, bien nourri, grisâtre, qui ne sente pas le moisi, qui n'ait point été mouillé par l'eau de la mer, et qui donne une odeur forte et agréable en le brûlant, et même lorsqu'il est brûlé.

237 *COIX lacryma Jobi.* La vraie larme de Job.

Les pauvres font, en Espagne, de la farine avec sa graine, dans les tems de disette, et en préparent un pain assez grossier.

238. *COLUTEA arborescens.* Le baguenaudier en arbre.

Quelques personnes mangent comme des petits pois, les graines qui se trouvent dans les baguenaudes.

239. *COMOCLODIA integrifolia.* Le comoclodier à feuilles entières.

On peut manger le fruit de cet arbre, mais il n'est pas rappelant.

240. *CONVALLARIA polygonatum.* Le sceau de Salomon.

A Constantinople, on mange ses pousses comme les asperges. Dans le Nord on fait du pain avec ses racines.

241. *CONVOLVULUS batatas.* La batate.

Cette plante est totalement différente de la patate, quoique plusieurs auteurs la confondent mal-à-propos avec elle; elle est indigène à l'Amérique; on la cultive actuellement dans les Indes, l'Espagne et l'Angleterre. Sa racine est farineuse, et d'une très-bonne saveur; elle nourrit beaucoup, c'est un aliment excellent, qui approche presque de la viande: elle rassasie vîte, et charge d'abord l'estomac; elle est un peu venteuse; si on la fait cuire au jus, on la mange ou en son entier, ou coupée par morceaux préparés avec de la viande,

ou du poisson ; ou on la fait cuire dans l'huile ou le beurre, ou on en mange en guise de riz. Les Portugais préparent cette racine avec du vin, de l'eau de rose et du sucre, pour les échauffer, à ce qu'ils disent ; ils font aussi avec cette même racine et du sucre, une marmelade, qui n'est pas trop bonne ; ils l'employent encore avec du lait, pour faire une bouillie, à laquelle ils ajoutent un quart de sucre. La qualité venteuse de cet aliment s'enlève par la cuisson sous les cendres, ou en y ajoutant un peu de vin.

242. *Convolvulus Persicus.* Le liséron de Perse.

Les Perses font usage de cette plante en guise de thé.

243. *Convolvulus reptans.* L'épinars des Indes.

On mange les feuilles de cette plante avec les jeunes tiges, en guise de légume, elles ont la saveur de l'épinars ; les habitans les font cuire avec du suc de calappus, mais elles sont plus délicates sans ce suc, pourvu qu'on y ajoute seulement un peu de bocassa et de bolets jand.

244. *Convolvulus Brasiliensis.* Le liséron du Brésil.

Sa racine est bonne à manger.

245 *Convolvulus supinus.* Le grand liséron.

Ses feuilles sont nourrissantes, ainsi que les racines qui sont charnues, épaisses et laiteuses ; mais ces dernières étant purgatives. doivent être lavées et bien cuites, pour les dépouiller de cette qualité médicale.

246. *CONYZA pubigera*. La conyze poilеuse.

Les habitans d'Amboine employent cette plante en guise de plantes potagères.

247. *CONYZA cinerea*. La conyze cendrée.

A Balaya, on se sert de cette plante en guise de plantes potagères.

248. *COPAIFERA officinalis*. Le copahu officinal.

L'amande que cet arbre renferme est bonne à manger, et molle comme de la corne bouillie; elle se brise aisément entre les dents; cependant elle n'a que très-peu de goût, et est de couleur d'eau.

249. *CORCHORUS olitarius*. La corchère des jardins.

C'est une plante potagère; on en fait bouillir les feuilles, pour les manger avec les alimens. C'est le véritable *olus Judaïcum* d'Avicenne.

250. *CORCHORUS capsularis*. La corchère capsulaire.

On mange cette plante, dans l'Amérique, en guise de plante potagère.

251. *CORDIA myxa*. Le vrai sébestier, le prunier d'Assyrie.

On fait confire les fruits de cet arbre avec le sel et le vinaigre, quand ils ne sont pas mûrs, et quand ils le sont, on les mange naturellement dans le pays.

252. *CORIANDRUM sativum*. La coriandre.

On se sert de la coriandre pour en faire de pe-

tites dragées ; elle sert aussi de base à une liqueur nommée par cette raison *eau de coriandre*, fort agréable à boire, et assez salutaire ; les brasseurs en mettent aussi quelquefois dans la composition de la bierre, elle lui donne un bon goût.

253. *CORNUS mas* Le cornouiller mâle.

Les cornouilles sont aigrelettes ; on les mange crues, conservées dans de l'eau salée, comme les olives, et confites au miel ou au sucre ; on en fait de la gelée. C'est à la culture que l'on doit les cornouilles jaunes et blanches,

254. *CORNUS sanguinea*. La sanguine.

Le fruit de cet arbuste donne une huile assez abondante ; on se sert de cette huile pour les soupes et fritures, dans certains endroits de l'Italie.

255. *CORNUS Suecica*. Le cornouiller de Suède.

On prétend que les baies de cet arbuste sont nuisibles ; cependant Linnée en a fait manger à plusieurs enfans, sans qu'il leur soit arrivé aucun accident.

256. *CORYLUS avellana*. Le coudrier.

On mange les amandes du coudrier dans leur primeur, et dans leur parfaite maturité ; les noisettes et les avelines sont plus agréables, mais nous les devons à la culture ; les confiseurs les couvrent ordinairement de sucre.

257. *CORYPHA umbraculifera*. La coryphe ombraculifère.

Son fruit est très-gros, savoureux, mais à peine cet arbre fleurit avant 30 ou 40 ans.

258. *COTYLEDON umbilicus*. Le nombril de Vénus.

Les feuilles grosses et charnues de cette plante donnent beaucoup de suc, et une pulpe verte, et herbacée, qui peut servir d'aliment dans les pays chauds où la plante est fort commune.

259. *COUCEVEILA Guianensis*. La coucevaille de la Guianne.

On mange, dans le pays, la pulpe qui enveloppe la graine.

260. *COUMA Guianensis*. Le coumier de la Guianne.

Les nègres portent des fruits de cet arbre dans les marchés de la Cayenne, et les créoles en ornent leurs desserts, les mettant au nombre des bons fruits de leur pays.

261. *COUROUPITA*. La couroupite.

On peut manger la pulpe de ce fruit, lorsqu'elle est mûre; elle n'est pas d'un goût désagréable.

262. *CRAMBE maritima*. Le chou marin.

Cette plante a un assez bon goût; elle convient très-bien dans les climats froids; on la mange comme d'autres choux. Les Anglais des provinces de Sussex et d'Orset, dont les côtes sont particulièrement couvertes de cette plante, ont grande attention de la cueillir au printems, et comme elle vient ordinairement sur les grêves baignées par le flux, ses pousses soulèvent le gravier pour sortir; on les découvre pour lors, on les coupe pour manger,

ger, et on trouve qu'elles sont tendres, douces, et aussi délicates que si on les fait blanchir; mais quand elles deviennent vieilles naturellement, faute d'être cueillies avant que l'air agisse sur elles, les feuilles sont dures et amères.

263. *CRANIOLARIA annua.* La craniolaire annuelle.

Les habitans du pays servent sur la table la racine de cette plante, cuite avec la viande de bœuf; ou ils la confisent au sucre, pour le dessert.

264. *CRATÆGUS aria.* L'allouchier.

On fait du cidre avec les fruits de cet arbre; on les mange aussi mous.

265. *CRATÆGUS torminalis.* L'alisier.

Quand les alises sont molles comme des nèfles, elles sont assez agréables à manger; on en fait du vin passable, soit en les exprimant, soit en les mettant entières dans un tonneau où l'on verse de l'eau en proportion, et les laissant ainsi fermenter deux ou trois jours.

266. *CRATÆGUS oxyacantha.* L'aube-épine.

Les boutons de ses fleurs, confits au vinaigre pur, sont bons dans les salades, en guise de capres: les enfans mangent crues les sonelles, qui sont ses fruits. En Suède, les pauvres en font du pain.

267. *CRATEGUS azerolus.* L'azerolier.

Les azeroles sont fort estimées en Italie où on les mange crues; elles sont aigrelettes; on les confit soit au sucre, soit au vinaigre, quand on ne veut

pas les manger crues. On voit assez généralement une année abondante de prunes, l'être aussi en azeroles. On orne les desserts de leurs baies, quoiqu'elles soient fades.

268. *CRATÆVA tapia.* Le tapir des Indes.

Les fruits de cet arbre sont bons à manger, et d'un goût doux ; on les sert au dessert, quoiqu'ils ne soient pas des plus délicieux.

269. *CRATÆVA marmelos.* Le tapir marmélos.

La pulpe a un goût délicieux, quand le fruit est mûr, aussi les Indiens l'aiment-ils beaucoup ; ils la servent sur les tables au dessert, avec du sucre et des oranges ; c'est, suivant eux, un mêts très-délicat. Quand on mange ces fruits cruds, il faut prendre garde de ne pas manger la pélure. Les habitans de Zurate envoyent ces fruits pour présent au roi de Macassar ; on en fait des confitures, comme avec les coings, et différentes marmelades qui passent pour être excellentes, et qu'on transporte pour les grands de la terre, jusqu'aux climats les plus éloignés.

270. *CREPIS Siberica.* La chicoracée de Sibérie.

Les habitans de Sibérie mangent cette herbe crue, en place de plantes potagères.

171. *CRESCENTIA cucurbitina.* Le vrai calebassier d'Amerique.

La chair de son fruit déssechée, à un goût aussi agréable que le pain d'epice, on pourrait par conséquent, fort bien en manger.

272. *CRITHINUN maritimum*. La perce-pierre.

Son usage pour les alimens se borne aux salades d'hiver, où on les mêle avec les anchois, la bette-rave, les capres, les cornichons. Cette plante confite au vinaigre, excite l'appetit, flate le goût; la manière de la confire est la même que celle des cornichons, avec lesquels on la mêle pour l'ordinaire.

273. *CROCUS sativus*. Le safran.

Les stygmates du safran desséchés, servent aux habitans du Nord et de tous les Pays-Bas, même de l'Allemagne, qui en font une grande consommation pour assaisonner leurs alimens; on fait aussi usage du safran en France, dans les offices; on le fait entrer dans les crêmes, les pastilles et dans cette fameuse liqueur qu'on nomme *scubac*.

274. *CROTOLARIA retusa*. La crotolaire émoussée.

On en fait cuire les fleurs et on les mange en guise de potage, c'est une légume fort douce.

275. *CUCUBALUS behen*. Le behen blanc du pays.

En Provence les paysans mangent cette plante pendant l'hiver.

276. *CUCUMIS anguria*. Le mélon d'eau, la pastèque d'Amérique.

On mange les fruits de cette espèce, de même que ceux des autres mélons d'eau.

277. *CUCUMIS acutangulus.* Le concombre à angles aigus.

On n'employe en alimens les fruits de cette plante, que lorsqu'ils sont en maturité, mais on en coupe les pointes, et on les fait cuire comme les autres plantes; lorsqu'ils rougissent et qu'ils deviennent ligneux, ils ne sont plus d'aucun usage: les habitans du Bengale les assaisonnent avec du poivre et d'autres aromâtes, ils en brûlent la bouche.

278. *Cucumis melo.* Le melon.

Le melon se mange crud, quand il est à son point de maturité; c'est un manger agréable, rafraîchissant, et facile à digerer, lorsqu'on en mange modéremment; mais l'excès produit des vents, des coliques suivies quelquefois de dissenteries et de cours de ventre difficiles a guérir; on voit aussi des fièvres quartes très-opiniatres, naître de l'usage immodéré du melon, surtout parmi les gens d'un certain âge, qui doivent s'en abstenir, et ceux qui sont d'un tempéremment pituiteux ou mélancolique: les Italiens font une confiture excellente avec les côtes de ces fruits; on confit au vinaigre les jeunes melons, lorsqu'ils ne sont pas plus gros qu'un cornichon.

279. *Cucumis dadaim.* Le melon de Perse, odorant.

Son fruit est très-semblable au nôtre, mais a peine à-t'il la grosseur d'un citron, il surpasse de beaucoup en odeur et en saveur le melon ordinaire.

280. *Cucumis chate.* Le concombre d'Egypte.

On prétend que les fruits de cette plante sont une fort bonne nourriture et même très-salubre en Egypte.

281. *Cucumis sativus.* Le concombre ordinaire.

On mange le concombre crud, ou cuit de vingt façons différentes, tant au gras qu'au maigre, on en garnit les soupes, et quand ils sont farcis, la farce les relève beaucoup; on les met sous des poulets, ou des poulardes; c'est un ragoût distingué; on les met encore sous des viandes roties, après les avoir fait cuire et égouter; on les hâche avec différentes viandes, de même qu'avec le poisson et on en fait une farce très-délicate; on les fricasse à la poële avec le beurre et l'oignon; on les apprête aussi dans la casserole, avec la crême, le persil et la ciboule; on les mange encore cruds en salade; quand il est jeune et petit, on le confit au vinaigre, et on le nomme alors cornichon; enfin les cuisiniers ont un plaisir particulier a varier le goût et l'assaisonnement de cette légume, qui est souhaitée et goûtée sur les meilleures tables.

282. *Cucumis anguinus.* Le concombre en guise de serpent.

Quoique cette plante soit petite, cependant elle fournit un potage assez agréable, si on fait seulement usage de ses fruits avant leur maturité, lorsqu'ils n'ont pas plus d'un pied de long, si on coupe ces fruits en morceaux et si on les fait cuire dans l'eau, qui devient amère.

283. *CUCURBITA pepa*, La citrouille.

C'est un gros fruit, qui rampe sur terre, dont la chair est assez semblable à celle du concombre, ferme, blanche, et d'un goût agréable. Cette chair est moins nourrissante qu'agréable ; les semences de ce fruit sont mises au nombre des quatre semenses froidès ; on se sert de la citrouille pour faire des potages, des fricassées, même du pain ; sa semence entre dans la composition de cette boisson rafraichissante, dont on fait usage en été, tant pour le plaisir que pour la santé, ce qu'on appele orgéat, parce qu'anciennement l'eau d'orge en était la base, mais actuellement elle n'y entre plus.

284. *CUCURBITA citrullus*. Le mélon d'eau.

Decombes dit qu'il n'est pas mangeable, dans un climat tel que celui de Paris, et a peine même en Provence et en Italie, pour ceux, dont le goût n'y est pas accoutumé de jeunesse, quoique ce soit le véritable climat de cette plante. Le principal mérite de ce fruit est d'avoir beaucoup d'eau, qui rafraichit, mais il est fade et n'a rien qui flatte et qui reveille.

285. *CUCURBITA lagenaria*. Le calebassier.

La pulpe est purgative; les pauvres d'Egypte la font cuire avec du vinaigre pour aliment ; quand la pulpe est otée et le fruit vuidé, on l'employe en guise de bouteille, pour mettre du vin, ou d'autres liqueurs ; les gens du commun s'en servent pour leurs voyages.

286. *CUMINUM cyminum*. Le cumin.

On employe quelquefois comme aromâtes et

assaisonnemens les semences de cumin; elles sont de la même nature que celles du carvi, quoiqu'elles ne soient pas si agréables.

287. *CURCUMA longa.* Le souchet des Indes.

Il n'y a dans l'orient aucune famille qui n'employe cette racine, comme un bon assaisonnement, dans tous leurs mets; aussi l'y cultive-t-on partout: elle sert à ces peuples de safran, de poivre et de gingembre; on la fait infuser dans des liqueurs et ratafias, pour leur donner une belle couleur et de la force.

288 *CYCAS circinalis.* L'arbre à sagou.

On tire de cet arbre une liqueur assez agréable; mais la substance la plus précieuse qu'il nous fournit est le sagou; bien des personnes en font usage dans la soupe, comme du riz, de l'orge ou du vermichel. Cette espèce de pâte augmente considérablement de volume dans le bouillon, elle devient transparente; cuite dans le lait et le sucre, elle forme un aliment assez agréable, mais bien peu nourrissant. On fait avec le sagou une espèce de biscuit dont les Hollandais font usage sur mer, dans les voyages de long cours. Nous traitons au long de cette substance, dans une dissertation qui se trouve dans notre *Grande collection d'histoire naturelle ornée de* 1616 *planches*. Voy. cette dissertation.

289. *CYNARA scolimus.* L'artichaut.

C'est une des légumes les plus distinguées du potager, et des plus goutées; le riche et le pauvre

en jouissent également, et s'en nourrissent. On le mange à la sauce blanche, après avoir été cuit à l'eau ; on le sert de même au bouillon ; c'est aujourd'hui la façon qui plaît le mieux, avec d'autant plus de raison que les sauces blanches incommodent beaucoup de personnes ; on le mange frit, en pâte, ou sans pâte, soit au beurre fondu, soit au sain-doux, soit à l'huile ; on le mange encore grillé dans une terrine, ou sur le gril, après avoir ôté la mousse, et mis en place une cuillerée de bonne huile, ou un peu de beurre avec du poivre et du sel, ce qu'on appelle *à la Barigaule.* On le mêle dans les fricassées de poulets et autres ragoûts ; on le mange encore crud et à la poivrade, quand il est jeune et tendre ; il sert enfin en gras et en maigre, pour différens usages. On jouit de ces fruits depuis le mois de Juin, jusqu'en Janvier et Février, et on peut les conserver secs pendant toute l'année ; l'artichaut blanc est assez tendre ; le violet est aussi tendre et aussi bon, mais il fait moins de profit. On consomme beaucoup d'artichauts verts à Paris ; le rouge se mange à la poivrade ; le sucré de Gênes est délicat : la racine de ce dernier se mange au gras et au maigre, sur-tout au jus, dans la marmite ; on le sert encore sous l'alloyau, à la braise, et sous le gigot. Les artichauts cuits forment un aliment sain, mais les cruds sont nuisibles à plusieurs personnes.

290. *CYNARA cardunculus.* Le cardon.

Les feuilles, les côtes et les racines des cardons servent d'alimens ; on les mange au gras et au maigre, sur-tout au jus, dans les entremets ;

on les sert aussi sous l'alloyau et le gigot; c'est un mêts très-estimé des gens de goût; le commun des hommes en fait peu d'usage, parce que l'assaisonnement est trop couteux.

291. *CYNOMATRA cauliflora*. L'iripe dont le tronc porte des fleurs.

Quand ses fruits sont mûrs, on les mange cruds, pour appaiser la soif; on les fait aussi frire avec du vin et du sucre, après leur avoir ôté la peau, et les avoir coupés en morceaux; on se procure par-là un mêts salubre et agréable, propre à fortifier l'estomac, et très-bien indiqué dans les cas de diarrhées.

292. *CYNOSURUS coracanus*. La queue de chien corocane.

Quand la semence est nouvelle, on la fait cuire avec sa balle, ce qui fait qu'elle occasionne un bruit en la mangeant, comme si on mangeait des pédicules; quand elle est vieille, on la macère dans l'eau, on ôte les balles, et on la cuit en forme de bouillie.

293. *CYNOSURUS Indicus*. La queue de chien, des Indes.

La graine de cette plante, quand elle est mûre, peut nous servir d'aliment; on la cuit en bouillie, et on la mange comme du pain. On en fait un grand usage sur les côtes de Coromandel et dans les autres royaumes de l'Indostan.

294. *CYPERUS esculentus*. Le souchet bon à manger.

Les habitans de Vénise et de Véronne mangent

les racines de cette plante cuites; lorsqu'elles sont encore crues, ils en expriment un suc, qui est très-doux et très-agréable, après avoir ôté de dessus ces racines leurs pellicules. Rumphe, en parlant du souchet qui vient de Ceylan, dit, que ses racines sont bulbeuses, fibreuses, dures intérieurement, en forme de glands de terre, d'une saveur assez fade, qui devient très-agréable, et donne même un léger dégré d'astriction, lorsqu'elles sont sèches; on nettoye ces bulbes de leurs petits fibres, et on les fait un peu bouillir dans l'eau, rarement les mange-t-on crues. On les fait aussi sécher, pour la plus grande partie, et quand on les veut manger, on commence par les faire macérer dans de l'eau; ensuite on les fait cuire

295. *Cyperus rotundus.* Le souchet rond.

Les tubercules de ces racines, semblables à des noisettes, peuvent servir à la nourriture.

296. *Cyperus longus.* Le souchet long.

Il est assez semblable au souchet rond; il devient très-aromatique par la dessication; mais le souchet rond, dont nous avons déjà parlé n°. 295, a la racine si douce et si agréable, qu'on pourrait la manger crue; lorsqu'elle est récemment cuite, on en exprime un suc fort doux, mêlé d'astriction, mais ce goût disparait par la cuisson. On peut faire sécher cette racine et la réduire en farine.

297. *Cyperus papyrus.* Le souchet papier.

Les Égyptiens sucent le suc doux des jeunes racines de cette plante, et en rejettent la partie fibreuse.

298. *CYTISUS laburnum*. Le cytise aubours.

On confit au vinaigre les petits boutons de cytise.

D

299. *DAUCUS carotta*. La carotte jaune.

Sa racine est douce, sucrée, aromatique, tendre, succulente, lorsqu'elle est cueillie avant qu'elle ait poussé sa tige; on l'employe pour toutes les soupes, tant grasses que maigres, soit seule, soit accompagnée d'autres racines; elle donne un fort bon goût au bouillon, et le rend doré; on la fricasse avec l'oignon; c'est un manger assez commun dans plusieurs communautés. Lorsqu'elle est jeune et tendre, on la substitue aux navets, dans les ragoûts de mouton; on en garnit différentes volailles. mises pareillement en ragoût, sur tout les canards; elle entre dans tous les jus de viande; c'est enfin de toutes les racines la plus utile dans la cuisine, et son goût ménagé plait généralement, quoique beaucoup de personnes n'aiment pas à la manger séparément. On peut tirer de cette racine un vrai sucre même sans art.

300. *DIANTHUS carryophyllus*. L'œillet à gérofle.

On prépare avec les fleurs d'œillets un ratafia excellent, dont on fait usage avec délices après les répas; ce ratafia est même médicinal, vermifuge etacilite la digestion.

301. *DICTAMNUS albus*. La pimprenelle blanche.

Les habitans de la Silésie mangent crues les racines de cette plante.

302. *DILLENIA Indica.* Le dillen des Indes.

On peut à peine manger les fruits de cet arbre, à cause de leur grande acidité ; mais on s'en sert dans les préparations alimentaires du pays.

303. *DIOSCOREA triphylla.* L'inhame à trois feuilles.

On prépare la racine de cette plante de manière à pouvoir servir de nourriture à l'homme, quoiqu'elle renferme un suc si nuisible et si caustique, que si on le touche, il enlève l'épiderme et occasionne des excoriations, aussi les sangliers n'y touchent jamais, et elle est par-là purement réservée à l'homme, qui sait la préparer. Pour ce faire, on la coupe par morceaux, lorsqu'elle est récente ; on couvre ces morceaux de cendres pendant 24 heures ; on les lave ensuite, pour les mettre dans des corbeilles, et on met par-dessus des grosses pierres ; on les fait macérer pendant deux jours et deux nuits dans l'eau de mer, après quoi on les relave de nouveau avec de l'eau de pluye, on les fait sécher au soleil ; on les remet encore macérer dans de l'eau de mer, avec des pierres par-dessus, comme la première fois ; on les relave, et on les fait encore sécher : on réitère cette opération jusqu'à ce que cette racine ait perdu toutes ses qualités vénéneuses, ce que l'on reconnaît lorsque les poules en mangent sans ressentir de vertiges. Il faut dix jours entiers pour bien préparer cette racine ; on peut pour lors la moudre et en faire du pain. Quand elle est mal préparée, elle occasionne de la rougeur au visage, un mal-aise

par-tout le corps, et des vertiges ; le sang bouillonne ensuite, les membres enflent, et il s'ensuit une diarrhée, et quelquefois le vomissement : le remède contre cet accident, c'est de boire de la lymphe de calappus, de se laver le corps avec de l'eau froide, et de prendre un peu de corail ; on guérit les crevasses et brûlures des mains en les frottant avec de la cendre chaude.

304. *DIOSCOREA aculeata*. L'inhame pointu.

La pulpe de la racine de ce liséron d'Afrique est blanche, et pleine d'un suc laiteux ; on la mange comme une légume. Les habitans de Guinée en font même du pain.

305. *DIOSCOREA bulbifera* L'inhame à bulbes.

On mange sa racine dans plusieurs pays.

306. *DIOSCOREA alata*. L'inhame aîlé.

On mange de même ses racines dans plusieurs pays.

307. *DIOSCOREA sativa*. L'inhame cultivé.

On cultive cette plante dans les champs des isles des Indes, dans les endroits où il n'y a point de riz. Sa racine, sur-tout celle de la petite espèce, est la nourriture commune du pays ; on les fait d'abord bouillir dans l'eau ; ensuite on les fait cuire sous la cendre. Cette racine est grosse, compacte, douce et délicate ; on la permet même aux malades. La racine de la grande espèce est plus fibreuse, plus facile à rassasier l'estomac.

308. *DIOSCOREA oppositifolia*. L'inhame à feuilles opposées.

La racine de cette plante est employée dans l'A-

mérique et dans les Indes orientales, pour aliment; on la fait d'abord cuire, et on en enlève l'écorce extérieure; ensuite on la coupe en morceaux assez petits, et on en mange au lieu de riz et de sagou, avec les poissons et autres mêts.

309. *DIOSPYROS kaki.* Le plaqueminier kaki.

Le kaki fournit aux Japonais une nourriture fréquente, par rapport à sa saveur agréable de pommes; mais comme ce fruit se corrompt facilement, il faut le manger au moment même qu'on le cueille.

310. *DIOSPYROS Virginica.* Le pishamier.

Ses fruits sont gros comme des œufs; on les mange à la Louisiane, quand ils sont mous, comme des nèfles. Un normand qui alla s'etablir dans ce pays, parvint à faire un bon cidre avec ce fruit.

311. *DIPSACUS fullanum.* Le chardon à foulon.

Les racines de cette plante, avant qu'elles soient montées en tige, sont tendres, blanches, succulentes, et peuvent être apprêtées au bouillon, au lait, et à la sauce blanche, comme la scorsonère.

312. *DIPSACUS sylvestris.* La carline sauvage.

Les chasseurs et les voyageurs, à défaut d'eau, ont recours, pour boire, à celle qui se trouve dans les feuilles, qui embrassent la tige de cette plante.

313. *DOLICHOS lablab.* L'haricot lablab.

Les Egyptiens mangent ces haricots, qui ne sont pas moins agréables au goût que ceux de notre pays.

314. *Dolichos sinensis*. L'haricot de la Chine.

Les matelots achètent dans la Chine ces haricots pour alimens. Les Chinois en mangent les siliques vertes ; elles sont très-bonnes cuites avec du lard.

315. *Dolichos unguiculatus*. L'haricot à onglet.

Cette plante est potagère, mais il faut la préparer, car ses osselets donnent des vertiges et enivrent, si on ne leur ôte leurs qualités nuisibles. On fait cuire ces grains, récemment tirés de la silique, lorsqu'ils deviennent rouges, dans de l'eau ; on leur enlève leur pellicule extérieure, et on les lave ensuite avec de l'eau de pluye, quand ils sont mûrs ; il faut aussi les faire bien bouillir pour en enlever leur pellicule noire ; on les laisse macérer pendant 24 heures dans de l'eau, qu'on renouvelle deux ou trois fois ; ensuite on les frotte, cela leur enlève leurs qualités nuisibles. On peut mêler sans danger les feuilles vertes et tendres, avec les autres plantes potagères pour manger. Les habitans de Java font cuire sous la cendre, ou griller ces graines, jusqu'à ce que leur pellicule s'enlève, et ils les mangent ensuite. Ces grains ont pour lors l'odeur et la saveur du café rôti.

316. *Dolichos tetragonolobus*. L'haricot quadrangulaire.

On mange, dans le pays, les siliques, lors qu'elles sont encore tendres et vertes, on les coupe en petits morceaux, et on les fait cuire au jus ; les fèves, quand elles sont mûres, se mangent rarement, elles chargent la tête. On mange aussi sa

racine, après l'avoir fait bouillir; mais il faut pour lors l'arracher avant que la plante ne donne du fruit.

317. *Dolichos bulbosus.* L'haricot bulbeux.

On racle les racines de cette plante, et on peut les manger crues, de même que les raves; mais c'est un fort mauvais aliment; quand elles sont cuites, elles sont beaucoup meilleures. On en prépare un mêts très-délicat, si on les coupe en morceaux, et si on les fait cuire avec du beurre, du sucre et de la canelle. On mange aussi les graines de cette plante.

318. *Dolichos lignosus.* La fève de sept ans.

Les siliques de cette plante sont très en usage par toute l'Inde; mais elles n'ont pas si bonne saveur que celles des haricots d'Europe; il faut, pour les cuire, beaucoup de graisse. Quand elles sont vertes, on les coupe par morceaux; rarement on les mange, lorsqu'elles sont mûres. Les feuilles tendres s'employent aussi en guise de plantes potagères.

319. *Dolichos ensiformis.* L'haricot en forme d'épée.

Ses fleurs ont une odeur mielleuse assez agréable; ses fèves sont douces au toucher, mais toujours un peu fermes et dures. On s'en sert en guise d'alimens.

320. *Dolichos soja.* L'haricot soja.

On se sert de son fruit en guise d'alimens, on en prépare différens mets.

321.

321. *Dolichos catiang.* L'haricot cotiang.

Le fruit de cette plante est, dans l'Inde, l'aliment le plus en usage après le riz, tant dans les familles, que sur les navires; celui qui est blanc, est préférable à tous les autres.

322. *DRACOCEPHALUM Moldavicum.* La mélisse de Moldavie.

On fait un ratafia très-stomachique avec cette mélisse.

323. *DRACUNTIUM spinosum.* La mestère épineuse.

Les habitans du pays font, avec les racines de cette plante, une farine qui est, pour eux, d'une grande utilité.

324. *DROSERA rotundifolia.* Le rossolis à feuilles rondes.

325. *Drosera longifolia.* Le rossolis à feuilles longues.

Ces deux espèces de rossolis étaient autrefois la base d'une liqueur fort agréable, qui en a gardé le nom, quiqu'il n'y en entre plus.

326. *DURIO zibethinus.* Le durion.

Les fruits de cet arbre sont gros comme les mélons, ils paraissent d'abord désagréables au goût, à ceux qui n'en ont point encore mangé, et d'une odeur d'oignons pourris, mais après s'y être habitués, on trouve que le goût en est exquis. Les Indiens le nomment *duryovon*; quand ils crai-

gnent d'en avoir trop mangé, ils mâchent du béthel pour prévenir l'indigestion.

E

327. *ECLIPTA erecta.* L'éclipte droite.

A Baleya on se sert de cette plante en guise de potage, qu'on mêle avec d'autres plantes potagères.

328. *ELÆOCARPUS serrata.* L'éléocarpe à feuilles aux dents de scie.

Les habitans de Ceylan confisent dans de la saumure les fruits de cet arbre avant leur maturité, et ils y ajoutent un peu d'huile pour leur en donner le goût. Rumphe dit que ces fruits sont bons a manger, mais plutôt pour passer le tems que pour nourrir.

329. *ELATE sylvestris.* Le petit dattier sauvage.

Les pauvres mangent le fruit de cet arbre, de même que l'areca, avec la feuille de béthel et la chaux vive.

330. *EMPETRUN nigrum.* La bruyère à fruits noirs.

Les enfans du Kamstchaka et de Suède mangent des baies de cette plante même avec voracité, mais quand ils en mangent trop, ils sont sujets aux maux de tête; les Groënlandais en tirent une espèce de vin.

331. *EPIDENDRUM vanilla.* La vanille.

La gousse de cette plante est d'une odeur très-

suave et aromatique ; on en fait usage dans la préparation du chocolat ; on peut, par le moyen de l'esprit-de-vin, extraire la partie résineuse odorante de la vanille ; quelques cueillerées de cette essence donnent aux liqueurs spiritueuses une odeur et une saveur très-agréables : les Indiens nomment *anis arack*, la liqueur d'anis aromatisée de vanille ; en général, ils donnent l'épithète d'arack à toutes les pâtes sucrées, ou autres préparations, dans lesquelles ils font entrer la vanille.

332. *EPILOBIUM angustifolium.* L'épilobe à feuilles étroites.

Il sort de sa racine une quantité considérable de jets, hauts d'un pied ou de deux pieds, de la grosseur du doigt ; on les mange en guise d'asperges. Les Kamschadules font beaucoup de cas de la moëlle des tiges.

333. *EQUISETUM arvense.* La presle des champs.

En Toscane, à défaut de meilleurs alimens, quelques personnes en mangent comme des asperges, on les appelle *peltrefela.*

334. *EQUISETUM fluviatile.*

Les Romains se servaient, en guise d'alimens, des jeunes pousses, comme des asperges.

335. *ERVUM lens.* La lentille.

On mange les lentilles séches, entières, ou en purée, fricassées au gras ou au maigre et en salade ; elles entrent dans les coulis et les potages. Par les écrits des anciens, il parait que les

philosophes se faisaient autrefois un grand regal de lentilles; car Athénée dit, que c'était une maxime des Stoïciens, que le *Sage faisait tout bien, et qu'il assaisonnait parfaitement les lentilles.* Esaü vendit son droit d'aînesse à Jacob, pour un plat de lentilles; lorsqu'on a mêlé de l'orge et des lentilles ensemble, on peut les moudre et en faire une espèce de pain très-favorable à la santé, et gratieux au goût.

336 *ERVUM ervilia.* L'ers.

On employait autrefois l'ers aux mêmes usages que les lentilles, il est aujourd'hui de peu d'usage.

337- *ERYNYUM maritemum.* Le panicaut maritime.

Les rejets de cette plante, avant la fleuraison, se mangent en guise d'asperges; ils sont très-nourrissans et très-agréables au goût.

338. *Erynyum campestris.* Le chardon Roland des champs

On confit sa racine au sucre, comme celle du panicaut de mer, dont nous avons parlé n°. 337.

339. *ERYSIMUM barbarum.* L'herbe de Sainte-Barbe.

On la mangeait autrefois dans les salades d'hiver, avant qu'on eut de meilleures plantes; on la rejette depuis et avec raison, car elle a une odeur forte et un goût désagréable.

340. *Erysimum alliaria.* L'alliaire.

Quelques uns mettent cette plante dans les ra-

goûts, mais une longue ébulition lui ôte tont son goût.

341. *EUGENIA Malacacensis*. Le jambolier de Malacca.

Dans les pays chauds on mange crud le fruit de cet arbre ; il est très-agréable et très-salutaire, appaise la soif et fortifie l'estomac ; on le coupe aussi en longues tranches, on couvre ces tranches de sucre, après quoi on les trempe dans du vin d'Espagne, c'est pour lors un mets excellent ; on confit encore au sucre ce fruit et ses fleurs rouges ; ces sortes de confitures sont excellentes pour appaiser la soif, et conviennent dans les fièvres ardentes ; quelques uns mangent de ces fleurs en guise de salade, à défaut d'autres plantes.

342. *EUGENIA jambos*. Le jambolier sauvage.

Les fruits de cet arbre se mangent au commencement du dîner, comme les mélons, ils ont une odeur de rose ; on les confit au sucre.

343. *EUGENIA cotinifolia*. Le jambolier à feuilles de fustet.

Le fruit de cet arbre préparé avec du sucre est un mets excellent à la Martinique

344. *EUGENIA acutangula*. Le jambolier à angles aigus.

Dans l'Inde, les feuilles tendres de cet arbre se mangent crues avec les poissons, et le bocasson.

345. *EUGENIA racemosa*. Le jambolier en grappes.

Ses feuilles se mangent en salade.

F

346. *FAGARA piperita.* Le poivre de Java.

On employe ses feuilles fraiches, son écorce dessechée et sur-tout ses petits vaisseaux seminaux, pour assaisonner les alimens, au lieu de poivre, ou de gingembre.

347. *FAGUS castanea.* Le châtaignier.

Les montagnards vivent tout l'hiver du fruit de cet arbre, qu'ils font sècher sur des clayes, et qu'ils font moudre, après l'avoir pêlé, pour en faire du pain, qui est nourrissant, mais fort lourd et indigeste. Les habitans du Périgord et du Limousin ne font usage d'autre pain, que de celui de châtaignes: on fait encore avec les châtaignes des bouillies, qu'on nomme *chatignac*, on les fait aussi cuire sous la cendre chaude, ou dans l'eau; on les rissole; les marrons qui sont des espèces de châtaignes cultivées, qu'on sert sur les meilleures tables, ou bouillies, ou rôties, ou glacées : on les met aussi dans le ragoûts. Guisard, médecin, vante beaucoup le chocolat fait avec des marrons. Dans la sécheresse de poitrine, dans le crachement purulent et dans tous les cas où il s'agit de rendre le sang balsamique. Rien n'est plus propre que cette préparation, pour soulager les malades épuisés, et leur donner de l'embonpoint. Speilingius dit, que les châtaignes crues sont très-venteuses; c'est pour cette raison qu'il faut toujours les manger cuites; leur trop grand usage, même cuites, occasionne aussi des vents,

des maux de tête, mais elles sont astringentes et propres pour arrêter le flux.

Les Dauphinois ont la méthode de pouvoir les conserver toute l'année.

348. *FAGUS pumila.* Le châtaignier nain de l'Amérique.

Les noix de cet arbrisseau sont douces et plus agréables que les châtaignes; elles sont d'un grand usage pour les Indiens, qui en usent beaucoup pendant l'hiver.

349. *FAGUS sylvatica.* Le hêtre.

Le fruit de cet arbre est huileux, farineux, nourrissant et astringent, mais il porte à la tête, et y cause la migraine; cependant il se mange grillé comme la châtaigne. Les Suèdois en usent en guise de café; on en tire une huile très-propre à l'usage de leur cuisine, les copeaux de son bois sont employés pour éclaircir le vin; teints d'un vin très-brun, on s'en sert pour colorer des vins foibles en couleur.

350. *FERULA assa fœtida.* L'assa fœtida.

Garzias dit, qu'il n'y a point de simple plus employé dans toutes les Indes que l'*assa fœtida*. Les Bengans, ou Banianes en mêlent, sur-tout pour l'ordinaire, dans leurs potages et dans leurs légumes, dont ils font leur nourriture; ils en frottent leurs chaudrons; c'est l'unique assaisonnement de tous leurs mets. Si ce n'est pas une fable, dit un critique, il faut de deux choses l'une, ou que l'*assa fœtida* de l'Inde ne soit pas

mauvais comme celui de la Perse, ou que les indiens aient un gosier de fer.

351. *FESTUCA fluitans*. La manne de Pologne.

La graine de cette plante est fort petite ; mondée, c'est un gruau que les Polonais préfèrent au riz, et préparent avec du lait.

352. *FICUS carica* Le figuier.

Les figues naturelles, quand elles sont bien mûres, si on en excepte les sauvages, font une très-bonne nourriture ; elles se digèrent facilement et plus promptement qu'aucun autre fruit de la saison. Galien depuis l'âge de 28 ans ne mangeait que des figues bien mûres et du raisin, elles nourrissent médiocrement ; elles amolissent le ventre : elles sont très-utiles dans les maladies de poitrine, des reins et de la vessie. Cependant si on en fait un usage trop fréquent ; elles causent des vents, nuisent au foie et à la rate, et rendent la chair molasse et bouffie ; elles sont nuisibles à ceux qui ont des obstructions, et qui ont le ventre trop humide. Il faut boire abondamment quand on mange des figues, pour les empêcher de séjourner dans l'estomac et les intestins, car par leur séjour, elles pourraient occasionner des fièvres putrides. Plusieurs auteurs prétendent que le fréquent usage des figues engendre les poux ; d'autres nient ce fait, et observent seulement, que la sueur de ceux qui en mangent beaucoup est fétide ; le suc du figuier fait coaguler le lait, de même que la présure.

353. *Ficus sycomorus*. Le figuier sycomore.

Le fruit de cet arbre est assez agréable au goût, lorsqu'il est bien mûr; il est mol, un peu aqueux, doux, avec une petite potion de saveur aromatique. Hasselquists dit, qu'ayant une fois goûté de ce fruit, Il a eu de la peine à s'en abstenir à la suite; cependant son réceptacle, quoiqu'assez connu, n'offre pas graud chose de bon, d'autant qu'il se trouve rongé intérieurement par un insecte, dont les sillons pénètrent jusqu'à la dernière pellicule, et corrompent toute la substance charnue.

354. *FRAGARIA vesca*. Le fraisier.

On mange les fraises crues, avec du sucre et de l'eau, du vin et de la crême; cette derniére façon est absolument mauvaise: on en fait un sorbet agréable. Il y a des fraisiers a fruits blancs; le capiton n'est qu'une variété, ses fruits sont moins estimés que les fraises ordinaires, quoique plus gros. Le goût des fraises cnltivées est plus délicieux, mais la fraise des bois est plus salutaire; leur suc fermenté donne du vin, dont on peut tirer de l'esprit ardent; mais si on le laisse fermenter trop longtems, il s'aigrit et se corrompt. Dans les pays chauds, et même dans nos cafés, on fait une boisson avec le suc des fraises, le suc de limon, et de l'eau, en égale quantité, mêlés ensemble avec un peu de sucre; cette boisson, qu'on appelle bavaroise à la grecque, est fort agréable. En Italie, on broye la pulpe des fraises avec de l'eau de rose, et on en fait ensuite, avec le suc de citron, une conserve délicieuse.

355. *FRAXINUS excelsior.* Le frêne à petites feuilles.

Le petit peuple d'Angleterre confit la graine, ou plutôt le fruit de cet arbre, avant sa maturité, dans la saumure de sel et de vinaigre, et il en use dans les sauces.

Cet arbre fournit par incision la manne, qui est un suc doux, sucré et purgatif, qni nourrit médiocrement.

356. *FUCUS natans.* Le sargazo des Espagnols.

On mange, dans les isles du Cap-Verd et des Canaries, cette plante en salade.

357. *Fucus palmatus.* Le fucus palmé.

Les Irlandais et les Écossais tiennent ce fucus dans leur bouche, parce qu'étant mâché, il a une odeur de violette assez forte.

358. *Fucus digitatus.* Le fucus digité.

Ce fucus peut servir d'aliment.

359. *Fucus esculentus.* Le fucus bon à manger.

Il peut servir de nourriture à l'homme.

360. *Fucus saccharinus.* Le fucus à sucre.

Cette plante, après avoir séjourné sur les rivages, se couvre d'une poussière farineuse, qu'on recueille pour servir comme du sucre, et rendre les alimens plus doux ; quand elle est macérée dans de l'eau, elle donne également un suc qui est doux; on dit que les hommes en mangent en écorce.

361. *Fucus confervoïdes.* Le fucus en forme de conferve.

Les habitans d'Islande mangent quelquefois en

salade les feuilles de ce fucus, de même que du précédent, avant néanmoins que ces feuilles soient couvertes de sucre, et quand elles en sont couvertes, ils ont une méthode particulière pour l'en tirer; ils en usent en guise de sucre ordinaire.

362. *FUMARIA officinalis*. La fumeterre.

En Picardie, on employe la fumeterre pour faire cailler le lait.

G

363. *GALLIUM* VERUM. Le caille-lait jaune.

Cette plante répand une odeur miellée, dont les feuilles sont très-chargées; ce miel s'aigrit au soleil; sa fleur laissée quelque tems dans une espèce d'eau de rose, puis exprimée et mise dans du lait que l'on remue ensuite avec une cuillère, le fait cailler promptement.

364. *GARCINIA mangostana*. Le mangostan.

Le fruit de cet arbre est le meilleur et le plus salutaire de tous les fruits, lorqu'il est mûr, il est de la grosseur d'une petite pomme douce, et il approche pour le goût des raisins; toute sorte de malades en peuvent manger; on a même observé que les malades qui ont en aversion tous les autres alimens, trouvent toujours bon le mangostan, et quand ils ne s'en soucient plus, c'est mauvais signe.

365. *GARCINIA Célèbica*. Le mangostan des Célebes,

On mange ce fruit, quand il est bien mûr, de même que celui du n°. 364.

366. *GENIPA Américana.* Le genipe d'Amérique.

Les fruits de cet arbre, lorsqu'ils deviennent blets comme des nèfles, sont bons à manger. On en tire une liqueur assez semblable au vin.

367. *GENISTA tinctoria.* Le genêt des teinturiers.

On confit au vinaigre les boutons de genêt, et on les employe dans les sauces, comme les capres ; mais ces boutons sont ordinairement durs, et n'ont pas le goût relevé des capres.

368. *GEOFFROYA spinosa.* La geoffroy épineuse.

On mange le fruit de cet arbre, mais après l'avoir fait cuire, et l'avoir broyé avec le noyau. On l'associe avec la chair de poisson, au lieu de farine; quand on le mange cru, il provoque le vomissement,

369. *GERANIUM triste.* Le géranion triste.

Cette plante a une saveur agréable, aussi la place-t-on parmi les plantes potagères ; elle forme un aliment rafraichissant ; sa racine se sert sur la table, parmi les meilleurs mets, chez les barbares, de même qu'on sert chez nous les truffes, la terre-noix, etc.

370. *GEUM urbanum.* La bénoite.

Linnée dit que les racines de cette plante donnent du parfum à la bierre.

371. *GLADIOLUS communis.* Le glayeul commun.

On assure que la décoction de sa racine rend le pain savoureux et de meilleur goût.

372. *GLAUX maritima.* L'herbe au lait maritime.

Dans plusieurs pays, on est dans l'habitude d'en faire faire usage aux nourrices, soit dans le potage, soit en décoction, pour augmenter leur lait.

373. *GNARUM gneumon.* Le gnemo.

Les feuilles tendres et jeunes de cet arbre, cuites avec du lait de calappus, fournissent un excellent potage aux habitans d'Amboine ; on les cuit aussi, dans cette isle, avec du poisson et du *cadjang*; c'est un très-bon mêt. On fait bouillir les fruits de la femelle, avant qu'ils rougissent, dans de l'eau, après quoi on jette cette eau, et on mange la chair extérieure, avec le noyau ou la moëlle du calappus ; on expose ensuite à la dessication les osselets ou noyaux intérieurs, avec leur écorce striée ; lorsqu'on veut les manger, on les met sur le feu, et on les y laisse jusqu'à ce que l'écorce extérieure s'ouvre ; on mange pour lors ces osselets en forme de glands. Les habitans d'Amboine ont pour proverbe, qu'il n'y a rien de meilleur dans l'eau, que les poissons, et dans les forêts, que l'arbre gnemo.

374. *GRIAS caulifera.* Le grias à tige fleurie.

Les Espagnols des Indes occidentales confisent le fruit de cet arbre, et en envoyent en Espagne, pour des présens ; on les mange comme les mangles. Quelques auteurs disent que ce fruit, lorsqu'il est mûr, se sert au dessert.

375. *GRAMINEÆ (plantæ.)* Les plantes graminées.

Le grain des graminées est farineux, musqueux,

ou sucré ; en le faisant cuire à l'eau, après l'avoir mondé et dépouillé de ses enveloppes, il fournit une bouillie, ou colle douce, onctueuse, et nourrissante, qui n'a besoin que d'être assaisonnée d'un peu de sel, de beurre, de lait, et autres substances animales ; ces grains mis en farine, et fermentés, servent à faire le pain, au moyen du levain et de la cuisson. Il n'est pas nécessaire de réduire les semences en farine et en pain, pour être bonnes à nourrir, il suffit de les approprier, de leur enlever leurs écorces, au moyen de batoirs, de pilons, moulins à bras, lavages, triturations. Les racines et les tiges des espèces vivaces, qui tracent, se multiplient, et ont beaucoup de sucs, peuvent être employées aussi à notre nourriture ; il s'agit de les laver d'abord, de les cuire légèrement, et de jetter la première eau qui est colorée, qui a le goût de la plante, et qui conserve les propriétés médicinales, d'en exprimer les sucs, de les réduire eu extrait ; plusieurs donnent du sucre en crystaux.

En Suède, on employe la racine du *gramen* usuel, qu'on a broyée, fait moudre, et mêlée à la farine, pour faire du pain ; on en a aussi extrait une gelée, par l'évaporation à feu doux, qui était sucrée, agréable, nourrissante, et qu'on pouvait réduire en écailles solides, propres à être transportées en voyage, ainsi que les gelées de bouillon desséchees, pour les voyages en mer et de longue durée.

376. *GUETTARDA coccinea.* La Guettard à fleurs couleur d'écarlate.

Sa baie est douce et bonne à manger.

377. *GUILANDIA maringa.* La noix béhen, le maringa.

Le fruit de cet arbre, très-commun par toute l'Inde, se coupe en morceaux qu'on fait cuire dans du jus de viande, ou dans le beurre de calappus, pour alimens.

H

378. *HÆMATOXYLUM campechianum.* Le bois de Campêche.

Les feuilles de cet arbre, mises dans les sauces, donnent un goût semblable à celui de plusieurs épices ; le fruit se nomme en Angleterre, *graine des quatre épices.* Si on met de ces graines digérer dans de l'eau-de-vie, on en retire par la distillation une liqueur d'une odeur agréable, qui devient délicieuse au goût, et propre à fortifier l'estomac, en y ajoutant une quantité suffisante de sucre ; cette liqueur est très-estimée dans les isles.

379. *HEDYSARUM umbellatum.* Le sain-foin ombellé.

Les pauvres d'Amboine se nourrissent de ses feuilles qui ne sont pas un mêt bien exquis.

380. *HELIANTHUS tuberosus.* Le topinambour, la poire de terre.

La poire de terre n'a pas les mêmes propriétés que la pomme ; elle a beaucoup plus de crudité, et un goût d'artichaut, qui ne plait pas à tout le monde, ce qui est la cause qu'on n'en mange pas

si communément ; cependant on prépare sa racine, qui est la seule partie qu'on mange, à la sauce blanche, après avoir été cuite dans l'eau : d'autres la fricassent au beurre, avec l'oignon. On conserve cette racine tout l'hiver jusqu'à pâques.

381. *HELIANTHUS annuus.* Le tournesol annuel.

Les jets et les jeunes tiges de cette plante bouillies dans de l'eau et cuites ensuite dans du vin avec du beurre, du sel et du macis, fournissent une nourriture délicate, on les prépare comme les asperges.

382. *HEVEA Guianensis.* Le seringua des Garipons.

Les Galibis et les Garipons ramassent soigneusement les noisettes du fruit de cet arbre, ils les conservent et les mangent avec plaisir. Aublet dit avoir été témoin de leur empressement a les recueillir, lorsque ces arbres se sont rencontrés dans les voyages qu'il faisait avec eux ; il les a imités, il a mangé beaucoup de ces noisettes sans en être aucunement incommodé.

383. *HELXINE Siberica.* Le sarrasin de Sibérie.

Les habitans de la Sibèrie septemtrionale et de la Russie s'en servent pour faire du pain, des bouillies et différentes pâtes.

384. *HERECLEUM sphondilium.* La berce, la fausse branche-ursine.

Cette plante, lorsqu'elle est jeune, se mange comme l'asperge. Les habitans du Nord, de la Sibérie

bérie et du Kamtzchatka ont trouvé le secret d'obtenir des tiges de la belle espèce, de leur pays, une poussiere sucrée et aromatique, en les faisant sècher à l'ombre, et en les secouant après dans des sacs, ou des linges propres; cette espèce de sucre fermente, et donne un esprit-de-vin. Les Polonais et les Lithuaniens préparent avec les feuilles et les semences de la berce, une sorte de boisson qu'ils appellent *perst*, et qui tient lieu de bierre aux pauvres gens.

385. *HIBISCUS ficulneus.* Le gombo à feuilles de figuier.

Dans les Indes, on mange avec délices de la graîne de cette plante dans la soupe.

386. *HIBISCUS sabdariffa.* L'alcée d'Amérique.

On mange, dans les Indes, ses tiges et ses feuilles, en guise de plante potagère.

387. *HIBISCUS Surattensis.* Le narinam des Indes.

A Amboîne, on fait cuire les feuilles de cette plante avec le poisson, pour lui donner une acidité agréable.

388. *HIBISCUS abelmoschus.* L'herbe à musc.

En Egypte et en Arabie, le peuple broye la graîne de cette plante, et la mêle avec leur café en poudre, pour le rendre stomachique et céphalique.

389. *HIBISCUS esculentus.* Le gombo bon à manger.

Quand les fruits sont encore verts, avant leur

maturité, de quelque grandeur qu'ils soient, on les fait cuire dans l'eau, ensuite on les fait sécher légèrement, et on les laisse refroidir, après quoi on les coupe transversalement en deux parties égales, avec les graines qui y sont renfermées; enfin on les range l'un sur l'autre, en situation droite, et on les confit avec du vinaigre, de l'huile, du sel et du poivre; c'est une nourriture très-bonne pour les habitans, et qui n'est pas même à mépriser pour les Européens. On mêle aussi de ce fruit en petite quantité, avec du jus de viande; enfin les sauvages le font entrer dans plusieurs de leurs mets.

390. *HOLCUS sorghum.* Le millet d'Afrique.

On prépare avec ce millet mondé, des mets qui ressemblent assez au riz; les sauvages le rôtissent sur des charbons et le mangent. Les Galibis en font une espéce de bierre. On en fait d'excellentes bouillies; certains paysans en préparent un pain, souvent rougeâtre, pésant, indigeste et d'un assez mauvais goût.

391. *HORDEUM vulgare.* L'orge, l'escourgeon.

On met cette plante au nombre des petits blés; On fait de très-bon pain avec son grain; il se récolte dès le mois de Juin; c'est une ressource pour les pauvres gens, ils en vivent en attendant que la moisson fournisse la provision pour l'hiver.

392. *HORDEUM distichum.* L'orge à deux rangs.

L'orge mêlé avec le froment, fait du très-bon pain, mais seul, sans mèlange, il n'est pas si estimé; cependant les pauvres s'en nourrissent dans

certains pays ; on le dépouille de sa peau, et on en prépare ce qu'on appelle *orge mondé* ou *gruau*. Cet orge est excellent pour les personnes infirmes ; l'usage est encore fort recherché pour faire de la bierre. Les peuples du Nord en font grand usage ; le maza ou masse, mets des anciens, était composée de farine d'orge rôti, mêlée en partie avec quelques liqueurs, comme de l'eau, du miel, etc. On faisait aussi une bouillie d'orge, appelée *polenta*. L'orge entrait autrefois dans une liqueur fraiche, qu'on nomme *orgeat*. La crême d'orge des anciens n'est autre chose que l'orgeat. On prépare, en Almagne et en France, un orge réduit à des grains très-blancs, de la grosseur d'un grain de millet, c'est ce qu'on nomme *orge perlé*, parce qu'il ressemble grossièrement à des perles ; on le fait avec l'orge mondé, que l'on met sous une meule suspendue ; la graine étant brisée en partie, on passe au crible ce qui a échappé à la mouture ; les Allemands en font beaucoup plus d'usage que nous ; ils en mangent en bouillie, au lait, et quelquefois avec du bouillon de viande. En faisant torréfier l'orge, on peut l'employer comme le café.

393. *HUMULUS. lupulus.* Le houblon.

Les fleurs et les fruits du houblon entrent ordinairement dans la bierre, qu'ils empêchent de corrompre par leur amertume ; on employe aussi les feuilles et les pointes de ses sarmens, pour l'arrière bierre ; les jeunes tiges, avant leur développement, se mangent au printems, comme les asperges, après avoir été cuites à l'eau.

394. *HYDROCOTYLE Asiatica.* L'écuelle d'eau d'Asie.

On peut manger les feuilles de cette plante crues, avec le *docasson* et l'*œlong oëlung;* elles sont salutaires à l'estomac; on les employe sur-tout pour le *moretum malaicum*, qui est composé de dix ou douze différentes plantes fraiches: on les hâche toutes ensemble, on les mêle avec du riz qu'on a fait cuire, et on en mange avec toute sorte de mets, pour exciter l'appétit; on prend, par exemple, une poignée de feuilles de poncaga, des oignons verts; des feuilles de sinapi, de lagensa, de sonbong, de daun boaga, et de *pharmacum littoreum*, de chacune une demie-poignée: trois ou quatre feuilles tendres de limon, de persil, de pourpier, de loripœgang et lanaques, du palmiste, ou du cœur des tiges de syrée, de tulassa, micka, autant qu'il en faut; coupez le tout en petits morceaux, et mêlez avec du riz cuit. On mange ce mêt en guise de pain.

395. *HYMENÆA courbaril.* Le courbaril.

La semence de cet arbre est de la figure et de la grosseur de nos fêves de marais; on s'en sert aux isles Antilles, et dans les Indes, pour faire le pain.

396. *HYPERICUM perforatum.* Le millepertuis.

On fait avec ses fleurs un ratafia à la mode depuis plusieurs années.

397. *HYPOCHÆRIS maculata.* La porcelle maculée.

Linné rapporte que les habitans de l'isle de Samora ramassent les feuilles de cette plante, lors-

qu'on fait les foins, et les mangent cuites comme des choux.

J - I

398. *JAMBOLIFERA* PEDUNCULATA. La jambolifère pédunculée

Le fruit de cet arbre est humide, froid et astringent, ce qui fait que rarement on le mange crud, à moins qu'il ne soit bien mûr; il appaise pour lors la soif; mais il n'y a que le peuple qui s'en nourrit. Dans les endroits où il y en a beaucoup, on le confit dans la saumure, ou on le mange crud, avec du sel ou du poisson.

399. *JATROPA manihot*. Le manihot.

La racine de cet arbrisseau de l'Amérique, mangée crue, serait un poison mortel, mais lorsqu'elle est préparée, c'est-à-dire, lorsqu'on a enlevé à sa racine son lait âcre et corrosif, qui est un véritable poison, on peut pour lors en faire du pain si bon, que l'on dit, que les Européens préfèrent, même par goût, au pain de froment : le suc du roucou est un contre-poison pour ceux qui auraient avalé du manihot non préparé, pourvu qu'on l'avale sur-le-champ.

400. *ILLICIUM* ANISATUM. La badiane.

Les Orientaux préfèrent les semences de badiane à celles de l'anis. Les Chinois en mâchent souvent après le repas, pour faciliter la digestion, pour se parfumer la bouche, et pour fortifier l'estomac; c'est encore un puissant diurétique; ils l'infusent aussi avec la racine de ginseng, dans de l'eau chaude, et ils boivent cette espèce de thé pour rétablir les

forces abatues, et récréer les esprits ; ils sont encore dans l'usage de mêler la badiane avec le thé, le café, et autres liqueurs, pour les rendre plus agréables. Aujourd'hui les Indiens préparent un esprit ardent avec le fruit ; plus communément ils en obtiennent une liqueur vineuse, au moyen de la fermentation dans l'eau ; cette liqueur anisée est une espèce d'arak très-estimée chez les Hollandais, dans les Indes occidentales, et chez les naturels du pays ; on la met dans le sorbet, et il paraît que cet anis est la base du fameux ratafia de Boulogne.

401. *INULA helenium.* L'aunée.

Les Allemands se servent de cette plante pour assaisonner leurs alimens, et la préfèrent à tous les aromâtes étrangers ; ils ont même coutume de la confire ; aussi Platterus la nomme-t-il l'aromâte Germanique.

402. *IRIS tuberosa.* L'iris tubéreux, l'hermodacte.

On dit que les hermodactes, lorsqu'elles sont séchées et rôties, servent de nourriture aux Égyptiens, et sur-tout aux femmes, ce qui les engraisse, à ce qu'on croit.

403. *JUGLANS regia.* Le noyer.

On confit les noix entières très-jeunes ; un peu plus avancées, on les confit aussi, dépouillées de leur brou, et on mange leurs amandes sous le nom de cernaux ; elles sont bonnes mûres, et encore vertes, dans cet état on en fait le ratafia de brou : on les mange aussi en hiver, sèches et renflées dans l'eau pendant quelques jours. On fait avec les noix sèches et pelées, une conserve brûlée assez agréable, qu'on nomme *nouga.* Le plus grand usage qu'on fait

des noix sèches est d'en tirer par expression une huile, que quelques personnes préfèrent au beurre et à l'huile d'olive, pour les fritures ; elle est nutritive.

Dans les pays où les noix abondent, après en avoir extrait l'huile, on pourrait, avec le pain de noix, et les sucs épaissis ou résines des fruits sucrés, acidules, réduits en syrops, faire une espèce de poudingue bien plus agréable et plus saine, que les mauvaises soupes, que font les pauvres gens, avec de la farine de pain de noix.

404. *JUGLANS alba.* Le hiécoris de la Virginie.

Le dedans de la noix est doux, et d'un bon goût; les Indiens en tirent une huile fort saine, et fort agréable, et en font provision pour leur hiver.

405. *JUGLANS nigra.* Le noyer noir.

Les amandes en sont huileuses, et d'un goût très-fort ; cependant les Indiens les mangent après les avoir gardées long-tems.

406. *JUNIPERUS communis.* Le genévrier.

Les baies ou fruits de genièvre sont le seul produit de cet arbrisseau utile à notre santé, et à notre nourriture, comme tous les autres arbres verts, il est difficile de lui enlever cette résine qui irrite et échauffe nos corps, en proportion de ce qu'elle alimente le feu, ou la flamme matérielle ; mais ces graines ou baies écrasées et bouillies dans deux ou trois eaux successives, ensuite réunies, donnent un extrait amer, stomachique, qui n'est presque plus résineux ; telles sont les propriétés de l'eau et du feu, employées à cet effet ; l'eau laisse d'abord la résine, en grande partie dans le marc ou résidu,

qui reste sur la toile ou le filtre, qui a servi à passer la décoction : le feu évapore ce que la graine de genièvre contient de plus volatil; [on pourrait sans doute en profiter en recevant la première vapeur dans un alambic, et l'on aurait une liqueur de genièvre qui est estimée supérieure, à l'extrait qui est au fond du cucurbite.

407. *IXIA bulbifera.* L'ixie à bulbe.

Les habitans du Cap de Bonne-Espérance se servent des racines de cette plante.

408. *IXORA alba.* L'ixore blanc.

Ses fruits se mangent; ils ont une saveur douceâtre farineuse.

K

409. *KÆMPHERIA* GALANGA. Legalanga long.

Les Indiens se servent de ses racines pour assaisonner leur nourriture, et nos vinaigriers pour donner de la force à leur vinaigre.

L

410. *LACTUCA* CAPITATA. La laitue.

On mange la laitue crue en salade, avec l'huile, le vinaigre et le sel; on la mêle aussi avec différens légumes, sur-tout avec les pois; elle est rafraichissante, humectante; les Européens ne mangeaient de la laitue, qu'à la fin de leurs repas, le soir pour se procurer du sommeil; mais dans le tems de Domitien, on changea d'ordre, et elle servît d'entrée chez les Romains.

411. *LAGÆCIA cuminoïdes*. Le cumin sauvage.

Les habitans des Vosges mêlent la semence de cette plante dans leurs fromages.

412. *LAMIUM album*. L'ortie blanche.

On mange, dans quelques pays, les feuilles cuites de ce lamier, comme plantes potagères; dans plusieurs pays on les prépare comme les épinars.

413. *LAMIUM purpureum*. L'ortie morte puante.

On mange, dans quelques pays, les feuilles de cette plante.

414. *LANTANA annua*. Le camara annuel.

Les enfans sont friands des fruits de cette plante; qui sont de couleur pourpre et très-suculens; on s'en nourrit dans les pays où elle croît naturellement.

415. *LAPSANA communis*. La lampsane.

Cette plante, cuite devient amère, mais crue, c'est une fort bonne salade, qui est d'usage à Constantinople, et dans plusieurs de nos provinces.

416. *LATHYRUS tuberosus*. Le macusson.

Les racines de cette plante forment, à 7 ou 8 pouces de terre, des chapelets de tubercules, que les enfans ramassent, lorsqu'on laboure; on les mange dans plusieurs provinces, cuites sous la cendre.

417. *LATHYRUS sativus*. La gesse.

Les graines de cette plante, qu'on nomme, à Paris, pois carrés, se mangent crues chez les Languedo-

ciens ; les paysans de Provence les mangent en soupe ; ces légumes ne conviennent qu'à des estomacs robustes,

418. *LAURUS nobilis*. Le laurier.

Les feuilles séchées du laurier, entrent dans la plupart des ragoûts et des courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre; on en couronne les jambons, et elles servent également entrelassées avec les fruits, à égayer les desserts d'hiver.

419. *Laurus cinnamomum*. La canelle.

Elle s'employe quelquefois comme épice, parmi les alimens; on en met sur tout, dans les tartes de pommes. La canelle blanche sert aux habitans de la Jamaïque, à la place de poivre et de cloux de gérofle, dans les ragoûts.

420. *Laurus culilaban*. Le coulilaban.

A Baley et à Java on se sert de l'écorce de cet arbre en guise d'aromâtes, pour la préparation des alimens; mâchée seule, ou avec le pynang, elle rend l'haleine agréable et facilite la digestion ; on a observé, que les femmes enceintes, qui mâchaient ordinairement de cette écorce, n'avaient jamais ni avortemens, ni fausses couches, et que leurs enfans étaient beaucoup plus forts.

421. *Laurus persea*. Le poirier d'avocat, l'avocatier.

On sert les fruits de cet arbre sur les tables les plus délicates ; les habitans du pays les mangent avec la canelle, ou sans aromâtes, ou parsemé de sel et poivre ; on le coupe longitudinalement, avec l'écorce autour du noyau, en morceaux, de la largeur d'un

demi doigt. Jacquin dit, n'avoir mangé dans l'Amérique, aucun fruit avec plus d'appetit que celui-ci.

422. *LECYTHIS grandiflora.* La marmite du singe.

Ses amandes sont bonnes a manger.

423. *LECYTHIS zabucajo.* La quatelée zabucaie.

L'on mange les amandes de ce fruit; elles sont douces, délicates et prèférables aux amandes amères.

424. *LECYTHIS ollaria.* La quatelée à pots.

Son fruit semblable à des pots ou bouteilles, renferme des noix beaucoup plus grosses que les amandes, qui approchent très-fort des pistaches par leur saveur; on les mange après les avoir fait griller.

425. *LECYTHIS minor.* La quatelée petite.

On prétend que ses fruits sont bons à manger, d'autres disent qu'ils sont vénéneux. Jacquin a essayé d'en manger, il les a trouvés d'une saveur très-agréable, mais une demie heure après il eut des nausées, des anxiétés et une douleur de tête qui ne lui étaient pas ordinaires.

426. *LEDON palustre.* Le ledon des marais.

On se sert de cette plante, au lieu de houblon, pour faire de la bierre, mais elle occasionne de grands maux de tête,

427. *LEONTODON taraxacum.* Le pissenlit.

On mange, au printemps, les feuilles de pissenlit ensalade.

428. *LEPIDIUM sativum.* Le cresson alenois, ou nasitor.

Personne n'ignore l'usage familier qu'on fait des feuilles de cresson des jardins, dans les salades ; outre qu'il est agréable et pique le goût, comme il fortifie l'estomac, il fait digerer plus facilement les herbes avec lesquelles on l'assaisonne.

429. *LEPIDIUM latifolium* La grande passerage.

Ses racines tenaient autrefois lieu de celles de cran, dans les ragoûts ; si on mange ses feuilles à jeun, elles excitent l'appetit. En Danemark, les cuisiniers mêlent avec leur vinaigre le suc qu'on a exprimé de cette plante, pour faire des sauces aux viandes rôties.

430. *LEPIDIUM Virginiacum.* La passerage de Virginie.

Les habitans des Indes occidentales en cueillent les feuilles, pour les manger en salade ; elles ont un aussi bon goût que celles du cresson des jardins.

431. *LICANIA incana.* Le caligny blanc.

Le bois de cet arbre est fort recherché par les Galibis ; ils en sucent avec plaisir la substance fibreuse.

432. *LICHENIDIS variæ species.* Les différentes espèces de lichens.

Tous les lichens contiennent plus des trois quarts de leurs poids, d'une gelée ou de mucilage végétal, un peu amer, exrrêmement nourrissant. On faisait sécher ou légèrement griller ces plantes,

en les passant à l'eau chaude ou bouillante, pour leur enlever leur amertume, on peut les convertir en gruau, en bouillie et en gelée nourrissante.

433. *LICHEN Islandicus.* L'herpette d'Islande.

Lorsque cette espèce a été exposée quelque tems aux rayons du soleil, il se forme sur sa surface des petits grumeaux d'un sel doux et de bon goût, dont les habitans des côtes d'Islande se servent en guise de sucre; ils recueillent aussi cette plante, avant qu'elle soit couverte de ce sucre, pour la manger en salade.

534. *LICHEN velleus.* L'herpette veineuse.

Ses propriétés sont les mêmes que celles du nº. 432.

435. *LIGUSTICUM levisticum.* La liveche, et *aliæ plantæ.*

Cette plante, de même que l'angélique, l'aneth et le fénouil, sont succulentes, aromatiques, agréables et saines; on mange en potage les jeunes feuilles, côtes et pétioles; enfin leurs semences servent aux confiseurs et aux parfumeurs.

436. *LILIUM Camtzchatense.* Le lys du Kamtzchatka.

La racine de cette plante, qui est très-amère, et d'une saveur caustique, se met en terre à l'automne, on la séche au soleil et après l'avoir fait cuire elle sert de nourriture aux habitans dn Kamtzchatka.

437. *LINUM usitatissimum.* Le lin ordinaire.

Sa semence peut servir d'aliment; les paysans

d'Asie s'en sont souvent bien nourris ; ils la pilent, la mêlent avec du miel, et ils en font une sorte de boisson ; cependant de quelque façon qu'on puisse la préparer, ce ne sera jamais un mêts bien agréable et salutaire, car elle est contraire à l'estomac, flutueuse, difficile à digérer, et produit un mauvais suc ; ce qu'on a pu remarquer, dit Fragus, il y a quelques années à Midelbourg, capitale de la Zélande, la plupart des habitans, à cause de la disette du blé et de provisions, mangèrent du pain et d'autres nourritures faites avec la graine de lin ; ils devinrent enflés, bouffis, et il y en eut beaucoup qui moururent.

438. *LOLIUM tumulentum.* L'ivraye ordinaire.

On peut faire du pain avec la graine de cette plante, mais ce pain enivre, occasionne des maux de tête, et d'ailleurs il n'est pas agréable.

339. *LOTUS tetragonolobus.* Le lotier ttès-beau.

On a cultivé autrefois cette plante, comme une plante alimentaire ; on préparait ses cosses toutes vertes, et on les mangeait de même que les pois ; cet aliment est encore d'usage dans quelques contrées, mais il est grossier, et par conséquent il n'est pas du goût de ceux qui aiment la bonne chère.

440. *Lotus edulis.* Le lotier propre à manger.

Les pauvres de l'isle de Candie mangent les siliques de cette plante, lorsqu'elles sont encore tendres.

441. *Lotus siliquosus.* Le lotier a siliques.

On mange les graines de cette plante comme des petits pois.

442. *LUPINUS albus*. Le lupin.

Du tems de Galien, la graine des lupins était une nourriture quotidienne sur les tables; on lui faisait perdre sa saveur amère dans de l'eau bouillante; on la mangeait au sel et au vinaigre.

443. *LYCOPERDON tuber*. La truffe.

On mange les truffes cuites seules, et dans les ragoûts; le tofz et une truffe d'Afrique; on la fait cuire sous la cendre, ou bouillir dans l'eau; on en fait aussi de la bouillie, elle est fort nourrissante; son goût approche de celui de la chair.

444. *LYCOPERDON cervium*. La truffe de cerf.

Lorsqu'elle est récemment tirée de terre, elle exhale une odeur de bouc: elle se mange.

445. *LYTHRUM salicaria*. La salicaire,

Les habitans du Kemtschadale cuisent leurs poissons avec les feuilles de cette plante; ils s'en servent aussi en guise de thé; ils ajoutent à leur bierre la moëlle de la lysimachie.

M

446. *MAIETA Guianensis*. Le maiet de la Guiane.

Le fruit de cet arbrisseau est bon à manger.

447. *MALPIGHIA glabra*. La moureille glabre.

Les habitans des contrées où croît cet arbre, en mangent les fruits, en guise de cérises; leur pulpe est acide et agréable.

448. *MALPIGHIÆ aliæ variæ species.* Les différentes autres espèce de moureille.

Leurs fruits ont la saveur de cérises acides ; les Américains les servent très-souvent au dessert.

449. *MALVA crispa.* La mauve frisée.

La mauve frisée des jardins est probablement celle dont les Romains parlent comme d'une nourriture sensuelle et délicate. On mange encore actuellement, dans quelques pays, ses feuilles cuites, de même que celles de la petite mauve.

150. *MALVA rotundifolia.* La grande mauve.

On mange, dans quelques pays, les feuilles cuites de cette plante, de même que celle de la petite mauve.

451. *MAMMEA Americana.* L'abricotier de St. Domingue.

On vend, dans les marchés, les fruits de cet arbre, qui passent pour les meilleurs fruits des Indes ; on en sert beaucoup, dans le pays, sur les tables, pour le dessert : ordinairement pour les manger, on les coupe par morceaux, et on les plonge dans du vin sucré. On prépare avec la pulpe de ces fruits, un syrop excellent qui en conserve l'odeur et la saveur. Les habitans de la Martinique distillent ses fleurs dans de l'esprit-de-vin, et ils en font une liqueur excellente, qu'ils nomment *eau créole*; elle passe chez eux pour la première liqueur qu'on puisse se procurer.

452. *MAMMEA Asiatica.* La mammea d'Asie.

Son fruit est très-gros, très-agréable, ayant presque la saveur des pêches. 453.

453. *MANGIFERA Indica.* Le manglier des Indes.

On coupe la mangle par morceaux, et on la mange crue, ou macérée dans du vin; plus le noyau est petit, meilleure est la mangle ; on préfère même celle qui n'a point de noyau ; mais cet accident est rare, de même que celui dont la chair ou pulpe n'a que très-peu ou point de fibres. Les Indiens en confisent beaucoup au vinaigre, c'est ce qu'on appelle *achars de mangue.* Ces mêmes Indiens ouvrent encore quelquefois ce fruit avec un couteau, et le remplissent de gingembre nouveau, de moutarde, et de sel, pour le manger avec du riz, ou comme des olives dans la saumure.

454. *MARANTA galanga.* La marante galanga.

L'odeur de sa racine est aromatique, peu agréable ; sa saveur est âcre, légèrement aromatique, ensuite un peu chaude ; sa vertu est échauffante, stomachique. On employe, dans l'Inde oriental, cette plante dans la cuisine, pour assaisonner les mets, Certains Européens la préferent au gingembre, parcequ'elle est moins chaude et plus savoureuse : les vinaigriers l'employent à la confection du vinaigre.

455. *MATRICARIA camomilla.* La camomille commune.

Pringle a saupoudré de fleurs de camomille, du bœuf maigre ; la viande ne contracta aucune odeur désagréable, pendant plusieurs jours qu'il la garda, et sa substance était si ferme, si dure et si sèche, qu'elle paraissait incorruptible. On a mis encore de

la viande suffisamment corrompue, dans une infusion de ces mêmes fleurs, après avoir pompé l'air contenu dans la viande, l'odeur désagréable se dissipa avant le troisième jour, et la même viande ayant été mise dans une semblable infusion nouvelle, elle s'y est conservée pendant un an, ferme et saine ; ce qui prouve que la camomille est anti-septique, et qu'on pourrait par conséquent s'en servir pour conserver la viande pendaut l'été.

456. *MELAMPYRUM arvense.* Le mélampyre des champs.

On fait avec la graine de cette plante, un pain mangeable, quoique noir.

457. *MELASTOMA rubra.* La mélastome rouge.

Sa baie est douce et bonne à manger.

458. *MELASTOMA succosa.* La mélastome à fruits purpurins.

Son fruit connu par les Créoles, sousle nom de caca Henriette est d'un bon goût, et généralement recherché par les différens peuples qui habitent la Guiane.

459. *MELASTOMA arborescens.* La mélastome en arbre.

Les fruits sont bons à manger, et d'un goût douceâtre ; ils sont connus sous le nom de *mêle*, par les habitans du pays où cette plante croît.

460. *MELASTOMA flavescens.* La mélastome jaune.

Ses fruits sont bons à manger.

461. *MELASTOMA spicata.* La mélastome en épis.

Ses baies sont aussi bonnes à manger.

462. *MELASTOMA agrestis.* La mélastome champêtre.

Les Créoles en mangent les baies; elles sont d'un goût doux et agréable.

463. *MELASTOMA elegans.* La mélastome élégante.

Ses baies sont douces et agréables à manger; les enfans de la Guiane en sont friands.

364. *MELASTOMA acinodendron.* La mélastome à grappes.

Les baies de son fruit sont d'un gout douceâtre; les habitans du pays en mangent quelquefois.

465. *MELASTOMA aspera.* La mélastome âpre.

On mange, dans l'Inde, ses fruits avec plaisir.

466. *MELASTOMA malabathrica.* La mélastome à feuilles de malabathrum.

Mêmes propriétés alimentaires que la précédente.

467. *MELASTOMA crispata.* L'herbe des serpens.

A Macassar, on employe les fruits de cet arbre pour cuire le poisson.

468. *MELICOCCA bijuga.* La méliloque à feuilles aîlées.

On mange la pulpe du fruit après en avoir détaché l'écorce, et on en fait cuire le noyau au feu, en guise de chataigne. Les Espagnols appellent ce fruit *monos*, et les Hollandais *knipner*.

469. *MELISSA officinalis.* La mélisse.

Les feuilles de mélisse peuvent se mettre en four-

niture de salade; quelques personnes en mettent dans les omelettes, comme on y met du persil, mais cela n'est pas commun.

470. *MELOCHIA corchorifolia.* La corchère.

Les Indiens mettent cette plante au nombre des plantes potagères.

471. *MELOTHRYA pendula.* La melothrie suspendue.

On mange les fruits, lorsqu'ils sont mûrs; ils sont rafraichissans, et avant leur maturité, on les confit.

372. *MENISPERMUM crispum.* La liane quadrangulaire.

Les habitans du Benga'e préparent un excellent mets avec les articulations supérieures et molles de cette plante, qu'ils font bouillir légèrement dans l'eau, dessécher ensuite, et qu'ils mêlent avec d'autres plantes. Les habitans de la côte de Coromandel font aussi usage des ses petits rameaux verts; ils en enlèvent l'écorce extérieure; ils la font macérer dans l'eau, et ils la mangent.

473. *MENTHÆ variæ species.* Les différentes espèces de menthe.

Les jeunes pousses des espèces, qui ont une odeur agréable, font partie des fournitures de salade, pendant toute l'année; les personnes qui en aiment l'odeur et le goût, employent de même les feuilles et sommités, quoique les tiges soient fortes. Les espèces les plus usitées sont celles que les jardiniers nomment baume vert, baume violet, baume ci-

tronné et baume panaché; en général le baume est très-bon à l'estomac.

474. *MENIANTHES trifoliata.* Le trèfle d'eau.

Ses racines, au rapport de Linnée, ont quelquefois fourni du pain aux habitans du Nord, qui se trouvaient pressés par la faim.

475. *MENIANTHES Indica.* Le méniànthe des Indes.

Les Chinois mangent non seulement les tiges de cette plante en guise d'artichauts, après les avoir raclées et découpées en morceaux, mais aussi les racines, tant traçantes que les glanduleuses, ils les font pour lors cuire.

476. *MERCURIALIS annua.* La mercuriale annuelle.

Autrefois la mercuriale se mangeait en potage, mais aujourd'hui elle n'entre plus dans les cuisines comme aliment.

477. *MESEMBRIANTHEMUM edule.* Le mésembrianthême bon à manger.

On mange les feuilles de cette plante; on les confit dans le vinaigre, comme des cornichons; c'est un excellent mets.

478. *MESEMBRIANTHEMI variæ species.* Les ficoïdes.

Le fruit de ces plantes se mange, il fait la plus grande partie de la nourriture des Hottentots.

479. *MESPILUS Germanica.* Le nèflier.

Le fruit de cet arbre est bon à manger crud,

lorsqu'il est amolli; cependant il est d'un goût assez médiocre, vineux; on le sert au dessert, sur les tables.

480. *MESPILUS amelanchier.* L'amélanchier.

Les fruits d'amélanchier sont fort bons à manger, lorsqu'ils sont mous.

481, *MIMOSA inga.* L'inga.

La substance blanche, qui enveloppe les fêves dans la gousse, est douce et bonne à manger, ce qui a fait nommer ce fruit par les Créoles *pois sucré.*

582. *MIMOSA fagifolia.* Le pois doux.

Les habitans du pays cueillent la pulpe des siliques de cet arbre; elle leur sert d'aliment.

483. *MIMOSA scandens.* L'acacia grimpant.

Les peuples de Baley, de Java, et de Sumatra, mettent sur les charbons les fêves de cette plante, quand elles sont encore tendres; ils les grillent jusqu'à ce que leur pellicule extérieure s'ouvre, et mangent la moëlle, quoiqu'amère, en forme de châtaignes; quelques uns en font cuire les feuilles en guise de potage.

484. *MIMOSA nilotica.* Le gommier d'Arabie.

La gomme qui provient de cet arbre sert de seule nourriture aux nègres et aux maures, dans les années de disette de riz et de millet; ils mangent cette gomme entre les dents comme du sucre, ou ils boivent l'eau dans laquelle ils l'ont fait dissoudre.

485. *MIMCSA Scnegal.* Le gommier du Sénégal.

Les nègres se nourrissent souvent de cette gomme bouillie avec du lait.

486. *MIMOSA cathecu.* La mimose cathecu.

C'est avec les branches de cet arbre, qu'on coupe par morceaux, qu'on fait bouillir dans de l'eau, et qu'on fait évaporer en consistance d'extrait, qu'on prépare le cachou, composition avec laquelle on forme des pastilles, conjointement avec du sucre, de l'ambre, et quelquefois un peu de canelle; ces pastilles donnent à l'haleine une odeur agréable.

487. *MIMULUS luteus.* La monavie du Pérou.

Elle est rafraichissante; les Indiens en mangent dans leurs soupes.

488. *MIMUSOPS kanki.* Le kanki des Indes.

On vend sur les marchés, tant de Macassar que de Bima, les fruits mûrs de cet arbre; ils sont bons à manger, et d'une saveur agréable.

589. *MOLLUGO opositifolia.* La morsgeline à feuilles opposées.

Dans l'isle de Ceylan, les femmes mangent des feuilles de cette plante en salade.

490. *MOMORDIA charantia.* La pomme de merveille charente.

On employe, à Amboine, les feuilles de cette plante, en guise de houblon, pour faire de la bierre. Le fruit, avant d'être mûr, se mange cuit avec du poisson, et du jus de calappus, c'est même un excellent mets; on fait cuire, dans ce pays, les fruits de l'espèce du n°. 491 avec du mouton, et on trouve cet aliment très-agréable; il est en même tems un peu rafraichissant.

491. *MOMORDICA balsamine.* La pomme de merveille commune.

Voy. pour ses propriétés le n°. 490.

492. *MOMORDICA luffa.* La luffe des Arabes.

On coupe par tranches les fruits de cet arbre, et on les fait cuire avec du jus de poisson, et du calappus; on aime beaucoup ce mets dans le pays.

493. *MOMORDICA trifoliata.* La pomme de merveille à trois feuilles.

Les chauve-souris se nourrissent de cette plante, dont elles sont fort friandes; on en mange dans l'Inde.

494. *MOMORDICA pedata.* La pomme de merveille pédiculée.

Tous les Péruviens, chez lesquels on trouve cette plante, en mangent le fruit dans leurs soupes; il est extrêmement rafraichissant, et par conséquent fort nécessaire dans les pays où les chaleurs sont excessives.

495. *MONARDA didyma.* La monarde didyme.

Les habitans du pays, où cette plante croît naturellement, font usage de ses feuilles, en guise de thé; l'odeur et la saveur en sont fort agréables.

496. *MORINDA umbellata.* La morinde ombellée.

Ses fruits ne se mangent pas pour l'ordinaire; cependant les sauvages de l'isle de Séram en mangent quelquefois.

497. *MORUS alba.* Le mûrier blanc.

498. *MORUS nigra.* Le mûrier noir.

Les mûres noires sont un excellent fruit à man-

ger, elles passent pour être saines ; on ne mange guères les fruits du mûrier blanc, ils sont petits et fades. Tous les auteurs s'accordent à dire que la mûre noire, lorsqu'elle est bien mûre, et qu'on la mange à jeûn, est laxative et adoucissante : elle humecte et rafraichit, appaise la soif, réveille l'appétit, mais elle est peu nourrissante ; quand elle séjourne trop longtems dans l'estomac, ou qu'on la mange avec de la viande, elle est sujette à se corrompre, On se sert du suc de ce fruit pour colorer plusieurs liqueurs et quelques confitures.

499. *MUSA paradisiaca.* Le bananier du paradis.

500. *MUSA sapientum.* Le bananier des sages.

Les fruits des bananes sont fort bons à manger; ils ont la chair moëlleuse, pleine d'un suc humectant et d'un goût agréable ; ils sont même très-nourrissans. Quelques auteurs croyent que ce sont les fruits qu'apportèrent à Moïse les exprès qu'il envoya à la découverte de la terre promise, et que deux hommes avaient peine à porter. On lit que la banane, fruit qui croît dans l'isle de Madère, est estimé des habitans, avec une sorte de vénération, comme le plus délicieux des fruits, jusqu'à même se persuader que c'est le fruit défendu. A Cayenne, on mange les fruits du bananier cruds, ou cuits au feu, ou coupés en petits morceaux sur le gril, ou coupés en deux, et séchés au soleil ; on les mange aussi au vin, à l'eau et au sel.

501. *MYAGRUM sativum.* La cameline.

Elle donne par expression une huile grasse, qui

peut servir à la friture et autres usages. Les Grecs en mêlaient avec le pain, à cause de sa grande douceur.

502. *MYRICA gale*. Le piment royal.

Bauhin rapporte que, de son tems, on le mettait dans la bierre, au lieu de houblon. Les paysans de la Suède l'employent encore à cet usage.

503. *MYRISTICA officinalis*. Le musc adier.

L'odeur du noyau est forte, agréable; sa saveur est aromatique, et tout-à-la-fois un peu grasse; sa vertu est stomachique, roborante, narcotique: à cause de sa sa saveur, on l'employe pour assaisonnement dans plusieurs alimens; mise dans de la bierre, elle en corrige le fletulenence. Le macis qui enveloppe la noix muscade, et qui est entr'elle et le brou, a aussi les mêmes vertus et propriétés.

504. *MYRTHUS communis*. Le myrthe commun.

Pline dit que, chez les anciens, les bayes de myrthe tenaient lieu de poivre, avant que ce dernier fut découvert, et qu'on en voit même dénommé un excellent ragoût, qui s'appelait encore de son tems *myrhatthum*. On le faisait entrer dans les meilleures sauces.

N

505. *NARDUS ciliaris*. Le nard ciliaire.

Les habitans de la grande isle de Java font beaucoup d'usage du nard indien, dans leurs cuisines, pour assaisonner les poissons et les viandes.

506. *NEPETA cataria*. La cataire.

On employe quelquefois les feuilles de cette plante pour les fournitures de salade.

507. *NICOTIANA tabacum*. Le tabac,

Il se prend en poudre par le nez, on le fume et on le mâche. En Turquie, et par toute la Chine, on se sert, comme en France, de la pipe; mais les Caraïbes des isles Antilles ont une autre façon: ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces de troëne flexibles et minces comme du papier; ils en forment un rouleau, l'allument, en attirent la fumée dans leur bouche, serrent les lèvres, et d'un mouvement de langue contre le palais, font passer la fumée par les narines. Dans les deux presqu'isles de l'Inde, et dans les isles de l'océan oriental, tous les peuples idolâtres forment des chirauts, ou petits rouleaux de feuilles de tabac, appelés *cigales* dans l'Amérique. Les Mahométans du Mogol et de l'Inde fument avec un gargaulis double, l'un sert à recevoir la fumée à travers l'eau, et l'autre à contenir le tabac et le charbon allumé; cette fumée est très-douce, et beaucoup plus agréable; ils y mêlent quelquefois des feuilles de bangue, qu'ils nomment *ganja*, et qu'ils aiment beaucoup.

508. *NIGELLA sativa*. La nielle cultivée.

Dans le levant on parfume de ses semences le pain domestique, pour lui donner une odeur agréable et pour l'empêcher d'occasionner des vents.

509. *NYMPHÆA alba.* Le nénuphar blanc.

510. *Nymphæa luttea.* Le nénuphar jaune.

Les racines très-grosses et charnues de ces deux espèces peuvent servir d'alimens ; on s'en sert communément, dans la Chine. On tire leur pulpe en les frapant, qu'on lave ensuite pour enlever la partie verte et extractive, sa graine peut aussi se manger.

511. *Nymphæa lotus.* Le nénuphar lotus.

Toute cette plante a une saveur aqueuse ; le tubercule de sa racine, qui est charnu, plus tendre que la châtaigne, est d'une saveur aqueuse et astringente, se mange crud dans tous les pays où il croît ; il a plus de goût étant cuit dans l'eau ou sur le charbon ; c'est une grande ressource dans les tems d e disette ; on mange aussi communément ses graines, comme celles dn pavôt, mais avec cette différence, que celles-ci rafraichissent a l'instant sans assoupir, et qu'on ne peut manger 50 têtes de l'autre sans être incommodé.

512. *Nimphæa nelumbo.* Le grand nénuphar.

Dans l'Inde on fait cuire les semences détachées des tiges ; avec du sucre, en forme de bouillie ; les racines cuites ont le goût de l'artichaut. Les anciens faisaient du pain avec ses fèves.

O

513. *OCHNA jabotapita.* Le jabotapite de l'Amérique.

Son fruit astringent comme le myrtille, rend les lèvres bleues, c'est là raison pour laquelle on néglige cet aliment.

514. *OCIMUN basilicum.* Le ba i'ic.

Il y a quelques personnes qui aiment le basilic dans les fournitures de salade, on en fait aussi souvent usage dans la plupart de nos alimens; on l'arrache, pour cet effet, avant qu'il ne fleurisse, et on en fait des paquets, qu'on met sècher au plancher dans les cuisines, ou autre part à l'ombre dans un lieu bien aëré; on l'enferme ensuite dans des boîtes, et on le pulvérise, lors qu'on veut s'en servir dans les sauces, avec d'autres épices; on le mêle aussi dans les pâtes qu'on fait pour frire les pigeons, de-là l'expression, *pigeons au basilic;* on l'employe encore dans les courts-bouillons de poisson, sans le pulvériser; il sert enfin d'aromâte dans la plupart des ragoûts, et son goût plait assez agréablement.

515. *ŒNOTHERA bennis.* Le jambon de Saint-Antoine, l'onagre.

Les Anciens moines mangeaient de la racine de cette plante, originaire d'Amérique, mais aujourd'hui naturalisée, devenue même sauvage en Europe, on a soin de la cueillir la première année, ainsi que toutes les racines potagères.

516. *OLAX Ceylanica.* L'arbre au fumier, de Ceylan.

Les habitans du pays mangent de ses feuilles en guise de salade.

517. *OLEA Europæa.* L'olivier.

On tire des olives une huile, dont on fait usage dans les alimens ; on s'en sert principalement pour les salades et les fritures ; on confit aussi les olives pour les servir sur nos tables ; on les cueille avant leur maturité, lorsqu'elles sont encore vertes. L'art de les confire consiste a leur faire perdre leur amertume et a les impregner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable.

On employe pour cet effet différens moyens ; on se servait autrefois du mêlange d'une livre de chaux vive, avec six livres de cendres de bois neuf tamisées ; mais depuis quelque tems, au lieu de cendres, on n'employe plus que la lessive : on prétend que les olives en sont plus agréables, ont un meilleur goût, et sont moins malfaisantes ; quelques personnes retirent au bout d'un tems, leurs olives de la saumure, leur ôtent le noyau et mettent a sa place un capre ; elles conservent ces olives dans de l'excellente huile ; ce fruit préparé ainsi excite beaucoup d'appetit en hiver. Quand les olives sont parfaitement mûres, elles sont molles et noires ; on les mange, pour lors, sans préparation, en les assaisonnant seulement avec du poivre et du sel.

518. *OMPHALEA diandra.* L'omphalier de la Guiane.

On mange, dans le pays, les amandes de cet

arbrisseau, mais il faut avoir attention, que quand on veut manger le corps qui enveloppe l'amande, il en faut séparer la radicule et les deux cotiledons, si on ne veut pas être purgé, ce qui arrive sans cette précaution. Ce corps est d'aussi bon goût que nos amandes fraiches.

519. *OMPHALEA triandra.* Le noisetier de Saint-Domingue.

On en mange les amandes, qui sont de la grosseur de celles de l'arbre qui produit la gomme élastique, elles sont très-bonnes au goût.

520. *ONONIS spinosa.* L'arrête-bœuf commun

Du tems de Dioscoride on confisait dans de la saumure l'arrête-bœuf, avant qu'il fut épineux, et on le servait dans les repas, comme un mets très-agréable.

521. *ONOPORDIUM acanthium.* L'onoporde en forme d'acanthe.

Ses têtes se mangent comme celles de l'artichaut

522. *ONOPORDIUM acaule.* L'onorporde sans tige.

On s'en servait anciennement comme plante potagère.

523. *ORCHIDEÆ plantæ.* Les différentes espèces d'orchis.

Les orchides contiennent de l'amidon ou substance farineuse, très-pure et très-délicate, qui nourrit et repare promptement les forces des personnes épuisées; on les lave, on les fait sècher au soleil, ou au four, afin d'enlever l'humidité, qui les ferait

moisir ou gâter; elles se conservent pour lors; lorsqu'on veut en faire usage, on en pile environ une demie once; une cueillerée à bouche de cette farine, peut faire un potage au bouillon, ou au lait, pour une personne. Les Turcs préparent ainsi leur salep, avec les racines d'orchide mâle.

524. *ORIGANUM vulgare.* l'origan commuu.

Les gens du Nord en mêlent dans les sauces, au lieu de marjolaine, et usent de ses feulles rôties, en guise de thé.

525. *ORIGANUM majorana.* La marjolaine.

La marjolaine n'est pas d'une grande utilité à l'égard des alimens, cependant on l'y mêle assez souvent, non-seulement, pour les rendre plus agréables, mais pour corriger ce qu'ils ont de flatueur et en faciliter la digestion, et c'est particulièrement avec les pois, les fèves et le poisson.

526. *ORNITHOGALLUM luteum.* L'ornithogale jaune.

Ses bulbes desséchées et reduites en farine, servent de pain et d'aliment, dans les tems de la cherté de l'annone.

527. *OROBANCHE major.* Le grand orobanche.

On mange cette plante comme les asperges.

528. *OROBUS tuberosus.* L'orobe tubéreux.

Ses racines cuites sont bonnes et nourrissantes; on en peut faire du pain; on fait aussi avec ses semences, du pain dans les années de disette, mais il est d'un très-mauvais goût et fournit peu de nourriture.

530.

529. *ORIZA sativa.* Le riz cultivé

On se sert de la graine du riz en aliment ; le meilleur riz est celui qui n'a pas une odeur de poussière. Celui qui nous vient du Piémont est moins bon que celui qui nous vient de la Caroline, mais il est d'un meilleur goût et plus nourrissant ; on pourrait faire un fort bon pain avec la farine de riz, il en tient même lieu dans les Indes. Etant préparé de diverses manières, non-seulement les habitans de ces contrées en font des gâteaux et de la bouillie, mais ils en tirent encore une liqueur vineuse, qu'ils appelent *arack*, et qu'ils chargent de sucre, et de divers aromâtes. Cette boisson les enivre plus promptement que ne pourrait faire le vin le plus fort. On fait usage en France, du riz, en le faisant cuire dans le bouillon, qu'il blanchit sans lui donner aucun mauvais goût; on en fait de la panade, de la bouillie et une espèce de crême.

Les Turcs préparent, avec le riz, un mets dont ils font continuellement usage, et qu'ils appelent *pilara*; ils prenent du riz, après l'avoir lavé plusieurs fois dans de l'eau, et le font cuire avec le jus de viandes, et l'assaisonnent avec du sel et du safran ; c'est ce mets qui est, chez eux, si vanté.

530. *OSMONDA Zeylanica.* L'osmonde de Ceylan.

On mange, dans le pays, en guise d'asperges, les jeunes pousses de cette plante; ses feuilles, ses tiges et épis, quand elles sont tendres se découpent, et on les fait cuire en guise de plantes potagères.

531. *OSIRIS alba.* La casie de Montpellier.

On mange les baies de cet arbrisseau.

532. *OXALIS acetosella.* Le pain de Coucou.

Ses feuilles sont tendres, succulentes, elles donnent un suc acide et un sel essentiel, très-odorant et très-rafraichissant assez connu. On peut en tirer ce suc, l'évaporer et le crystaliser, on aura en tout tems une limonade gratieuse et saine pour les voyageurs et les militaires, en délayant le suc et le sel dans de l'eau propre; les feuilles de cette plante entrent quelquefois dans la fourniture des salades. On s'en sert pour les potages en guise d'oseille, dont elle a le goût et les vertus.

P

533- *PACHIRA aquatica.* Le pachirier aquatique.

Les Galibis mangent les amandes de ce fruit cuites sous la cendre.

534. *PEGANUM harmala.* Le pegane harmala.

En Turquie les semences de cette plante se vendent au marché, on s'en nourrit en guise d'alimens; elles enivrent, réjouissent, excitent les idées de voler dans les airs, et font oublier le passé. Linnée prétend, dans ses amenités académiques, que c'est avec cette semence qu'était fait le bol que Kempfer avala dans un repas chez les Perses, qui lui occasionna un ris, à suffoquer, une joie inexprimable et toute sorte de manières enjouées, et a la fin du repas, lorsqu'il monta à cheval, et quand il y fut, il crut être sur le cheval Pégase, voltiger comme lui dans les nues et dans les arcs colorés de l'iris, et souper enfin avec les Dieux; le jour

suivant il ne lui resta aucun souvenir de tout cela.

535. *PAMEA Guyanensis*. Le pamie r de Guyane.

Ses amandes sont bonnes à manger et se servent sur les meilleures tables de la Guyane.

536. *PANAX fructicosum*. Le grand persil en arbre.

Les habitans du Ternate employent les feuilles de cette plante pour faire cuire avec leurs poissous et leur svolailles, à l'instar du Séjor ; la racine de cette plante est agréable, elle a la saveur de la carotte.

537. *PANICUM Italicum*. Le panis d'Italie.

En Guyenne les paysans font avec de l'eau et du panis une bouillie qui leur paraît un mets exquis, ils en font aussi avec du lait et du bouillon. On fait encore avec la graine de panis, du pain dans les cas de disette. Ce pain est astringent.

538, *PANICUM miliaceum*. Le millet,

On fait, en Tourraine, du pain avec la graine de cette plante; on en prépare aussi une espèce de bouillie avec du lait. Les paysans du Pays Messin en sont fort friands; ils reservent même ces mets pour leurs festins. Les Tartares se servent pour nourriture ordinaire de millet préparé avec le lait de cavalle; les habitans de la Crimée préparent avec le lait aigre et le millet fermenté, une boisson qu'ils appelent *bola*; ils préparent aussi une pâte avec la farine de millet détrempée dans l'eau.

539. *PANICUM sanguinale.* La manne terrestre.

En Pologne on fait avec la graine de cette plante, de même qu'avec celle de la manne aquatique, une espèce de gruau.

540. *PAPAVER rheas.* Le coquelicot.

Plusieurs personnes se servent de ses fleurs pour teindre le vin ; on fait aussi de la teinture de ces mêmes fleurs pour donner aux compotes qu'on sert sur les tables, une couleur qui puisse flatter la vue. Ray dit, que pour rougir l'eau distillée des fleurs de coquelicot, il faut mettre une poignée de ces mêmes fleurs vers le bec du chapiteau, après que l'eau a commencé de monter, cette eau en traversant les fleurs, se charge de leur couleur et la rend tout-à-fait agréable aux yeux. Les distillateurs de liqueurs s'en servent de la même façon, pour le même usage.

541 *PAPAVER somniferum.* Le pavôt des jardins.

La semence du pavôt sert a faire une huile grasse, connue sous le nom d'*huile d'œillet*, et s'amploye aux mêmes usages que les autres huiles ; on l'appele, dans les Provinces, huile du petit peuple. On faisait autrefois du pain avec de la graine du pavôt blanc ou noir. Mathiole dit, que ceux qui habitent dans les vallées du Trentin, dans la Styrie et dans la haute Autriche, se nourrissent de gâteaux faits avec les graines des pavôts blancs et noirs, et avec de la farine. Tournefort a rémarqué qu'à Génes les plus nobles et les filles mangeaient beaucoup de graines de pavôt couvertes de sucre.

Tout le monde sait que c'est des têtes du pavôt

blanc du levant qu'on retire par incision ou par expression, ce suc gommeux, résineux connu sous le nom d'opium. Les Orientaux préparent l'opium sous la forme de pilules, ou d'électuaire, ou de potions, et ils en prenent souvent jusqu'à la dose d'un gros, tandis que deux grains sont mortels aux Européens. Les Turcs, les Perses et les Arabes en font mettre sur leurs tables en guise de liqueurs spiritueuses, et dès qu'ils en ont avalé une petite portion, ils sont extrêmement joyeux; la plupart des grands seigneurs de ce pays se servent journellement d'opium en guise d'assaisonnement, et ils l'aiment tant, que souvent même ils en prenent plusieurs doses par jour, mais l'abus de l'opium peut occasionner beaucoup de maux; les pilules ne se font qu'avec le seul opium, mais pour l'électuaire, on y ajoute de la noix muscade, du cardamomum, de la canelle et du macis

542. *PAPAVER orientale.* Le pavôt du Levant.

Les Turcs et les Arméniens mangent en ragoût les têtes encore vertes de ce pavôt, quoiqu'elles soient fort âcres et d'un goût brûlant.

543. *PARINARI campestris.* Le petit parinari des Garipons.

544. *PARINARI montana.* Le parinari à gros fruits.

Les amandes de l'une et de l'autre espèce sont bonnes à manger.

545. *PASSIFLORA coccinea.* La grenadille rouge.

Le fruit de cette plante est bon à manger.

3

546. *PASSIFLORA maliformis.* La grenadille en forme de pomme.

Les habitans du pays où croît cette plante, en mangent communément le fruit et le servent sur les tables, en guise de dessert

547. *PASSIFLORA quadrangularis.* La grenadille quadrangulaire.

On sert les fruits de cette espèce sur les tables, ils y sont fort estimés ; on en mange la pulpe, ou seule, ou avec les semences qui y sont contenues, après l'avoir mise auparavant dans le vin : on la dit très-rafraichissante.

548. *PASSIFLORA laurifolia.* La grenadille à feuilles de laurier,

Le fruit est très-agréable au goût et plait également aux Européens et aux habitans du pays ; il étanche la soif, appaise la chaleur, donne de l'appétit et recrée l'esprit; le Français l'appelent pomme de liane.

549. *PASSIFLORA cærulea.* La grenadille bleue.

Les Indiens et les Espagnols sucent les fruits de cette plante avec délices.

550. *PASTINACA sativa.* La panais cultivée.

Ses racines cueillies avant que la plante ait monté, sont douces, sucrées et très-nourrissantes ; on les cuit à l'eau comme les carottes ; on les employe pour les soupes et pour le jus.

551 *PEKEA butyrosa.* La pekée butyreuse.

Son amande est fort bonne à manger ; on la

sert sur les tables ; la substance extérieure est employée pour préparer les alimens a deffaut de beurre ; on voit dans la saison, arriver à Cayenne, des pyrogues chargées de ce fruit, venant d'Oyapoco.

552. *PEKEA tuberculosa*.. La tata youba des Galipons.

Son amande est blanche et bonne à manger.

553. *PHALLUS esculentus*. La morille bonne à manger.

On se sert, pour les assaisonnemens de la morille fraiche, au printemps, ou sèche pendant le restant de l'année.

556. *PHALLUS mitra*. La mitre.

Elle a l'odeur du champignon, et la saveur de la plante précédente n°. 553, elle est plus facile à mâcher, et est douée d'une vertu nutritive.

Cette morille, quand elle est recente, se met infuser dans de l'eau chaude, ensuite on la macère avec du beurre ; après quoi on la fait cuire dans un peu d'eau, en y ajoutant du persil et un peu de basilic, sur la fin de la cuisson on y ajoute de la crême, on se procure par-là un aliment très-agréable.

557. *PHLOMIS tuberosus*. La phlomoïde tubéreuse.

Ses racines rondes, tendres, charnues, farineuses et succulentes sont bonnes à manger.

556. *PHŒNIX dactilifera.* Le dattier.

Le jeune palmier-dattier a dans le milieu de son tronc une espèce de nerf ligneux ; au bout il contient une moëlle bonne à manger : avancé en âge, le tronc se durcit, il n'y a que le sommet bon à manger ; plus vieux encore, il n'y a que les boutons du sommet où se trouve cette moëlle blanche, molle, tendre, charnue, cassante, douceâtre et savoureuse. Les dattes servent de nourriture à une infinité de personnes, dans les Indes, en Perse, en Syrie, en Af.ique, en Egypte et en Judée.

On tire par expression des dattes, une espèce de syrop, qui tient lieu de beurre et d'assaisonnement, dans nos alimens ; les dattes, lorsqu'elles sont encore jeunes et en grappes, sont bonnes à manger ; on mange toutes les parties de ces jeunes grappes, ou crues, ou cuites avec la viande de mouton : les dattes elles-mêmes fournissent naturellement, et par les préparations de l'art, une diversité de mets fort agréable.

En Natolie, on est dans l'usage de jetter de l'eau sur les dattes, pour les faire fermenter, et en tirer du vin, qui peut se changer en vinaigre. Le nectar des dattes, que boivent les souverains du Congo, est la liqueur spiritueuse pure des dattes fermentées.

557. *PHASEOLUS vulgaris.* L'haricot.

On mange en été les jeunes cosses de cette plante, sous le nom d'haricots verts, cuites dans l'eau, ou fricassées au jus, au beurre, ou à l'huile ; plusieurs personnes sont curieuses de conserver les cosses vertes, pour les manger en hiver, elles les font pour lors sécher ; il y en a d'autres qui, au

lieu de les faire sècher, les confisent au vinaigre, ou au beurre fondu, ou à l'huile, mais ces préparations leur ôtent le goût.

Les graines se mangent fraiches et sèches, cuites dans l'eau, ou à l'étouffade, puis apprêtées au gras ou au maigre, ou assaisonnées à l'huile et au vinaigre ; elles entrent dans les potages ; on en fait sur-tout d'excellentes purées ; on en peut faire aussi du pain.

558. *PHASEOLUS nanus*. L'haricot nain.

Les légumes de cette plante deviennent savoureux par la cuisson ; ils sont cependant moins tendres que celles des autres espèces.

559. *PHYSALIS alkekengi*. L'alkekenge.

Les fruits de cette plante qu'on nomme *coquerelles*, plaisent à ceux qui aiment les fruits acides ; mais ils deviennent amers, lorsqu'ils sont trop mûrs. On se sert en plusieurs endroits, pour teindre le beurre, des calices rougeâtres qui entourent les baies en forme de vessies.

560. *PHYTOLOCA decandra*. Le phytoloca d'Amérique.

A la Cayenne, les Créoles donnent à cette plante le nom d'épinars, aussi en mangent-ils les feuilles en potages, et en guise d'épinars, après en avoir ôté le premier bouillon, qui se noircit. Cette plante est d'une grande ressource aux nègres ; les blancs en mangent aussi les feuilles avec plaisir.

561. *PICRIS echioïdes.* La picride en forme de vipérine.

Les tiges de cette plante peuvent se manger cuites comme celles d'asperge.

562. *PIMPINELLA anisum.* L'anis.

On employe l'anis dans plusieurs ratafias et liqueurs, qu'on boit pour son plaisir, et dans certaines pâtisseries, qu'on fait dans beaucoup de pays; on en met même dans le pain. Du côté de Rome, ainsi qu'en Allemagne, c'est l'usage dans les cabarets de servir de l'anis sur des assiettes, on le mange avec du pain; les riches et les pauvres l'aiment également. Pour que la semence d'anis soit bonne, il faut la choisir grosse, nette, récemment séchée, d'une bonne odeur, d'un goût doux, mais cependant mêlée d'une petite acrimonie agréable; on l'appelle anis commun, anis vert; il nous en vient une grande quantité de la Tourraine; le meilleur et le plus gros nous vient de Malthe et d'Alicante. L'anis aide la digestion et fortifie l'estomac; il chasse les vents, appaise la colique, et rend la bouche bonne, quand on le mâche; on le met dans le thé et dans le café, pour empêcher l'eau chaude de relâcher trop l'estomac, et pour donner de l'agrément. Les Napolitains regarderaient un festin comme très-médiocre, si on n'y servait pas de l'anis. Cette semence entre dans les biscuits de mer; on fait aussi avec l'anis et d'autres substances, une espèce de biscuit sans sucre, on s'en sert pour prendre le chocolat: les biscuits d'Abbeville se font avec l'anis, le sucre et l'écorce de citron vert.

563. *PINGUICULA vulgaris.* La grasette.

Ses feuilles fraiches font cailler le lait. Linnée dit que les Lapons ont coutume de verser par-dessus le lait de leurs rennes, récemment trait, et encore tout chaud, après quoi elles le laissent reposer un jour ou deux, afin qu'il s'aigrisse; cette opération lui fait acquerir plus de consistance, sans que la sérosité s'en sépare, et le rend très-agréable au goût; il suffit de mettre une demie-cuillerée de ce lait caillé sur du nouveau lait, pour le faire cailler de même, et ainsi de suite, sans que le dernier soit inférieur en rien au premier; cependant si on le garde trop long-tems, il se convertit en sérosités.

564. *PINUS abies.* Le sapin.

On peut faire une très-bonne boisson avec les feuilles et les jeunes pousses de cet arbre, comme les Canadiens font avec celles de l'épicia; cette boisson est très-saine, elle ne parait pas agréable la première fois qu'on en boit, mais elle la devient lorsqu'on en a usé quelque tems.

565. *PINUS cambra.* Le pin alviez.

Son pignon est huileux, mais si tendre, qu'il est très-sujet à rancir; il faudrait le laisser mûrir et pouvoir le conserver.

566. *PINUS pinea.* Le pin cultivé.

Il fournit une amande ou noyau farineux et balsamique, qui peut servir de nourriture et de remède aux poitrines faibles; on fait avec les amandes de pin cultivé, des émulsions, des dragées; on en tire aussi par expression une huile encore bonne

que celle des noisettes ; l'aubier même de cet arbre fournit au printems, en Suède, un mets qu'on dit être très-délicat.

567. PINUS *sylvestris*. Le pin sauvage.

Dans le Nord, les enfans aiment sa seconde écorce; les Dalécarliens en font du pain, et le grillent légèrement ; ils tirent aussi de l'eau-de-vie de ses jeunes pousses. Les Lapons tirent, dans le tems de la sêve, de l'écorce des jeunes branches une substance propre à remplacer la farine pour faire du pain.

568. PIPER *cubebe*. Le cubebe.

Son odeur est forte, sa saveur est aromatique, âcre, chaude, mais beaucoup plus faible que celle du poivre ordinaire ; sa vertu est irritante, stomachique. Les cubebes se mangent confites au sucre, contre le vertige provenant de la faiblesse de l'estomac.

569. PIPER *nigrum*. Le poivre noir.

Le poivre est la base des épices que les droguistes-épiciers vendent aux cuisiniers pour assaisonner les alimens qu'ils préparent.

570. PIPER *longum*. Le poivre long.

Beaucoup de nations se servent du poivre long et noir, pour assaisonner leurs viandes. Dans les Indes, le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infusé une grande quantité de poivre, pour se guérir des faiblesses d'estomac. Les Indiens font aussi fermenter ce fruit dans de l'eau, et ils en tirent un esprit ardent, qu'ils boivent : ils ont pareillement coutume de confire une bonne provision de poivre

long et rond dans de la saumure, ou dans le vinaigre; c'est un des délices de leurs tables, surtout dans les tems pluvieux; ils en font des salades. Il naît dans le Méxique un petit poivre long, que les habitans nomment *mecaxochitle*; ils l'employent dans la composition de leurs pâtes de chocolat, auxquelles il donne d'ailleurs un goût assez agréable.

571. *PISUM sativum.* Le pois cultivé

Lorsque les gousses de pois ont la peau tendre, on les mange sous le nom de *pois goulus* ou *pois sans parchemin.* Les petits pois qui sont ses graines, vertes, fricassées au gras ou au maigre, sont un mets délicieux et très-recherché, sur-tout dans leur primeur; on les conserve aussi pour l'hiver, comme les haricots verts; lorsque les pois sont mûrs, ils se mangent comme les haricots blancs, mais quand ils sont secs, ils ne sont bons qu'en purée.

572. *PISUM maritimum.* Le pois maritime.

On peut employer ses grains pour faire du pain.

573. *PISTACIA vera.* Le pistachier.

Les pistaches sont fort nourrissantes; on a coutume de les mêler parmi les choses qu'on sert au dessert, sur-tout dans les crêmes. Les confiseurs les couvrent de sucre, pour faire ce qu'on appelle *pistaches en dragées.*

574. *PLANTAGO major, media, minor.* Le grand plantain, le moyen et le petit.

On mange en potage les feuilles des espèces tendres, succulentes et lissés.

575. *PLANTAGO coronopus.* La corne de cerf.

Les feuilles de cette plante sont employées dans les fournitures de salade ; cependant on en fait aujourd'hui très-peu d'usage.

576. *POLYGONUM bistorta.* La bistorte.

Dans l'isle du Kamtzchatka, la racine de cette plante, qui est moins astringente que dans l'Europe, se mange ou récente, ou séchée avec le caviar broyé.

577. *POLYGONUM viviparum.* La renouée vivipare.

On prépare avec les racines desséchées et réduites en farine, une espèce de pain propre à subvenir à la cherté de l'annona. Les Samoïediens n'ont point d'autre aliment que les racines, pour manger avec la chair des bêtes sauvages et féroces.

578. *POLYGONUM Tartaricum.* La renouée des Tartares.

Les habitans de la Sibérie septentrionale et de la Russie, font du pain, des pâtes et autres alimens, avec la farine qu'ils tirent de cette plante ; cette nourriture, toute lourde qu'elle soit, se digère néanmoins fort bien par ces habitans.

579. *POLYGONUM erectum.* La renouée élevée.

Son odeur et sa saveur sont farineuses ; on prépare un aliment léger, avec ses semences et avec du lait, qui convient très-bien aux phtysiques.

580. *POLYGONUM aviculare.* La renouée trainasse.

La graine de cette plante, quoique petite, étant

très-abondante, pourrait remplacer celle du sarrasin.

581. *POLYGONUM convolvulus.* Le sarrasin grimpant.

La graine de cette plante peut servir au même usage que le sarrasin ordinaire.

582. *POLYGONUN fagopyrum.* Le blé sarrasin.

Dans plusieurs provinces de France on mêle la graine de cette plante avec les grains de blé; on en fait sans ce mêlange du pain passable, quoique noir; mais il vaut mieux en faire du brouat, comme en Tourraine, les gâteaux et la bouillie que l'on fait avec la farine de cette graine, donnent néanmoins une nourriture qui n'est pas malfaisante.

583. *PODOPHYLLUM peltatum.* Le podophylle à feuilles en bouclier.

Le fruit jaune de ce végétal, cueilli au mois de Mai, est très-savoureux; les habitans de l'Amérique, particulièrement les enfans, en sont fort friands.

584. *POLYPODIUM filix mas.* La fougère mâle.

Linnée rapporte que les habitans de la Sibérie mettent la racine de cette plante dans la bierre.

585. *POMUM Assyrium.* La pomme d'Adam.

Le fruit de cet arbre est extrêmement rafraichissant; pendant les grandes chaleurs, on le mange crud, ou seul, ou mis dans du vin d'Espagne, de cette dernière façon il n'occasionne point de tranchées.

586. *PORTULACA oleracea.* Le pourpier

Le pourpier, quand il est jeune, entre dans les salades ; plus avancé, on le met dans les potages, et on le mange cuit sous la viande, ou même seul au gras et au maigre. Quand il est prêt à fleurir, on confit les tiges au vinaigre, pour servir de salade, comme les cornichons. La culture nous a fait gagner le pourpier doré. Dans beaucoup de pays, on apprête le pourpier à la crême ; mais ce mets n'est pas connu à Paris ; il faut pour cela que les tiges soient de la grosseur de deux plumes unies, sans branche collatérale ; on employe aussi les feuilles du pourpier noir, qui est l'arroche en arbrisseau, parmi les alimens ; on le confit dans la saumure, pour le manger en salade.

587. *POTERIUM sanguisorba.* La pimprenelle.

La pimprenelle est la fourniture des salades champêtres ; la culture l'a rendue plus agréable.

588. *PRIMULA veris.* Le prime-vere.

Ses fleurs sont propres à décorer les salades d'hiver, comme celles de la bourrache décorent les salades d'été. Les Suédois s'en servent pour donner bon goût au vin. En Angleterre, on mange ses feuilles cuites, avec les autres viandes ; ou crues, dans les salades.

589. *PRUNUS Armenica.* L'abricotier.

L'abricot fait l'ornement des tables ; soit crud, soit confit au sucre, ou de quelqu'autre manière ; il est agréable au goût, il humecte et rafraichit, mais il contient un suc visqueux et épais, qui peut

causer

causer quelquefois dans les premières veines, des vents et des crudités ; aussi préfère-t-on pour cette raison, les abricots confits aux cruds ; les plus savoureux sont ceux qui viennent en plein vent ; ceux qui proviennent d'espaliers sont plus gros, mais ils ont moins de goût : les abricots de haut vent sont faciles de connaître à la peau, qui est comme rissolée du côté opposé au soleil. On fait en Auvergne, avec les abricots, des pâtes et de la gelée, qui deviennent d'un rouge brun, mais qui conservent le goût du fruit, comme si on le mangeait naturel.

590. *Prunus cerasus.* Le cérisier.

Les fruits de cet arbre sont fort bons à manger cruds; les bigareaux peuvent se confire comme les olives, avant leur maturité; les vraies cérises et les griotes se mangent aussi en compote et séchées au four; on en fait des confitures au sucre, ou à l'eau-de-vie, des sorbets, des ratafias, etc.; leur jus fermenté dans des tonneaux, avec les noyaux concassés, devient, en y ajoutant du sucre, une liqueur agréable à boire, qui acquiert autant de force que le vin, et se garde pendant plusieurs années; on en tire à l'alambic une eau-de-vie très-violente; cette même liqueur tirée des mérises, est le *keyserwasser* de la Lorraine Allemande; c'est aussi des fruits d'un cérisier du territoire de Vénise, que l'on tire des marasquins.

591. *PRUNUS domestica.* Le prunier.

Les meilleures prunes pour manger, sont celles de damas noir, et le gros damas de Tours, elles se mangent crues; on en fait aussi des pruneaux. En

Tourraine, lorsqu'on les fait sécher, on a l'industrie d'en réunir plusieurs sous une même enveloppe, afin de les rendre plus belles à la vue, plus moëlleuses et savoureuses au goût; la prune de Monsieur est excellente, sur-tout dans les climats chauds: la prune de Sainte-Catherine est bonne à manger, elle est très-estimée pour faire des pruneaux; le damas gris et la prune abricotée sont d'un goût exquis et des plus relevés. On nous apporte de Brignolles, ville de la Provence méridionale, des prunes, qui portent le nom de cette ville; on les met dans des cabas, comme en péloton, à la manière des raisins passés et des figues grasses.

592. *PRUNUS spinosa.* La prunelle.

Les enfans mangent les prunelles confites par la gelée; on en fait même une boisson nommée *piques piquette.* Les Suédois s'en servent pour colorer leur vin, et lui donner un parfum d'amandes amères; ils font aussi usage des feuilles jeunes et à demi-rôties, en guise de thé.

593. *PRUNUS avium.* Le prunier des oiseaux, le cérisier des oiseaux.

Les enfans des paysans en mangent les fruits.

594. *PRUNUS padus.* Le putiet.

Les enfans des paysans en mangent le fruit, quelquefois avec du sel. Les habitans de la Norvège le brisent et le mêlent avec leur boisson, pour la rendre plus agréable.

595. *PRUNUS Virginiana.* Le putiet de Virginie.

Son fruit rouge est assez semblable à celui du n°. 590, mais il est plus gros et plus agréable.

596. *PRUNUS cerasus acida.* L'amarelle.

Ses fruits n'ont point d'odeur ; leur saveur est d'un doux acide ; ils ont une vertu rafraîchissante, savoureuse et nutritive ; on mange avec plaisir son fruit crud ou cuit, pendant l'été, et sec pendant l'hiver.

597. *PRUNUS lauro cerasus.* Le laurier amandier.

Ses feuilles n'ont presqu'aucune odeur ; leur saveur est forte, styptique, amère, et même d'avantage que celle des amandes amères. Ces feuilles cuites avec du lait, lui donnent une odeur d'amandes douces, mais quand on y en met en trop grande quantité, elles deviennent vénéneuses ; il n'en faut qu'une feuille pour une livre de lait qu'on aura même soin de ne pas trop faire bouillir.

598. *PSYDIUM pyriforme.* Le goyavier.

C'est un arbre qui a été transporté du Pérou dans les Indes orientales, Son fruit est de la forme et de la grosseur d'une poire ; il est douceâtre et à-peu-près semblable au coing ; cuit, il laisse dans la bouche de celui qui le mange, une odeur de foin ; on le mange ordinairement crud ; il est plus agréable le matin, lorsqu'il est couvert de rosée, que le soir : quand on en mange le soir, il laisse une mauvaise bouche.

599. *PSYDIUM guajacana.* La guajacanier.

Le fruit est un peu sec ; il ressemble, pour la saveur, aux framboises, on le mange avec du sucre.

600. *PTERIS fœmina.* La fougère femelle.

Dalechamp rapporte qu'en Brétagne et en Normandie on fait, dans les mauvaises années, du pain avec sa farine, mais ce pain est fort mauvais, semblable a des mottes à brûler; la nécessité fait souvent trouver des réssources dans les plus mauvais alimens.

601. *PULMONARIA officinalis.* La pulmonaire.

Ray dit, que les Anglais mangent les feuilles de pulmonaire, cuites dans les potages et les farces. J. Bauhin rapporte aussi qu'on range cette plante parmi les plantes potagères, que les femmes en mettent les feuilles dans les bouillons et les omelettes.

602. *PUNICA granatum.* Le grenadier.

Le suc des grenades est bon pour appaiser la soif; on en fait un syrop excellent en y mêlant du sucre.

603. *PYRUS communis.* Le poirier.

On fait avec les poires sauvages le cidre, nommé poiré, qui est une bonne boisson, dont on tire du vinaigre et de l'eau - de - vie; il y a quelques poires moins acerbes, qu'on peut faire entrer dans la cuisine et manger en compote, cuites au four ou sous la cendre, et même crues; mais les bonnes poires à couteau sont dûes à la culture; on fait du fort bon vinaigre avec la sève du poirier, tirée par incision.

604. *PYRUS cydonia.* Le coignassier.

La chair des coings, qui sont les fruits de cet arbre, est très - odorante et un peu acide; on mange rarement ces fruits cruds; cuits, ils sont plus

amis de l'estomac; c'est avec la plupart des coings qu'on fait les gelées de cotignac; on fait aussi des liqueurs et un vin de coing.

605. *PYRUS malus*. Le pommier.

On fait de l'excellente boisson, de l'eau-de-vie et du vinaigre avec les pommes sauvages, qu'on nomme, pour cette raison, pommes à cidre; il s'en trouve dans le nombre qu'on peut manger crues, en compote et cuites au feu ou au four, et dont on peut faire des gelées, des pâtes, etc. C'est à la culture que nous devons les bonnes variétés. Lorsqu'on a bien sèché les pommes, on peut les conserver jusqu'au printems dans des tonneaux, en disposant alternativement un lit de paille et un lit de pommes,

Q

606. *QUERCUS robur*. Le chêne.

Les chênes donnent du gland; ce fruit fut le premier aliment de nos pères, mais cet aliment est astringent et indigeste; on a, dans l'Orient, une espèce de gland plus farineux, plus doux et plus agréable.

Les glands du chêne verd, se vendent en Espagne, sur les marchés, comme on vend ici les châtaignes; ils sont d'une saveur douce et agréable; le pain de ces glands est très-en usage chez les Barbares d'Afrique et d'Amérique. Linnée dit, qu'on ferait bien de rôtir les glands avant de les moudre, pour en rendre le pain moins lourd, sa sève aigrie peut servir comme celle de la vigne.

R

607. *RANUNCULUS ficaria.* La petite éclaire.

Dans l'Uplande on mange cuites les feuilles de cette plante.

608. *RANUNCULUS scelerata.* La grenouillette d'eau.

Cette espèce, malgré le nom qu'elle porte, peut néanmoins se manger cuite, comme tous les légumes.

709. *RAPHANUS sativa.* Le raifort, la rave.

La rave n'est bonne à manger que crue, avec le sel; c'est un légume dont tout le monde, généralement parlant, est empressé de manger, surtout au printems, et dont il se fait une consommation immense, tant à Paris que dans les départemens.

610. *RHAMNUS zizyphus.* Le jujubier.

Son fruit n'a aucune odeur, sa saveur est douce, visqueuse; sa vertu est d'être nourrissante; il est utile aux personnes qui toussent; on s'en sert dans les décoctions pectorales.

611. *RHAMNUS hipophaë.* Le saule épineux de J. Jacques, l'argasse.

Les habitans des environs de Grénoble employent son fruit pour faire du verjus.

612 *RHUS coriaria.* Le sumac.

On employait autrefois son fruit dans les cuisines pour assaisonner les viandes, cela se pratique même encore chez les Turcs.

613. *RHUTA graveolens.* La rhue.

On ne fait pas, en France, usage de cette plante dans les alimens, mais en Italie on mange les jeunes pousses en salade, et même dans aucun assaisonnement, elle n'y a pas l'âcreté ni la mauvaise odeur qu'elle a ici.

614. *RIBES rubrum.* Le groseiller à grappes rouges.

615. *RIBES album.* Le groseiller à grappes blanches.

Les fruits de ces groseillers, soit blancs, soit rouges, sont doux, sucrés, ou acides et vineux, propres pour appaiser la soif en été, et pour mêler aux compotes, conserves, gelées et confitures; leurs mêlanges avec les fruits à noyau, avec la pomme et autres farineux sont excellents; on en fait des poudings et autres préparations; les confitures de groseilles dépépinées de Bar, sont très-vantées.

616. *RIBES nigrum.* Le cassis.

Le fruit de cet arbrisseau a ses partisans qui le mangent crud, ou qui en font une gélée fort bonne; d'autres pour diminuer sa force et sa couleur, y ajoutent un tiers de groseilles rouges et un tiers de groseilles blanches, ce qui fait un mêlange agréable; on fait aussi un ratafia rouge avec ses baies noires, ou sèches, et un ratafia blanc avec ses feuilles.

617. *RIBES uva crispa.* Le groseiller raisin crèpu.

Ses fruits n'ont aucune odeur, leur saveur est aqueuse, douce, un peu acide; il y en a de rou-

ges et de jaunes ; les enfans aiment sur-tout ces fruits, lorsqu'ils sont mûrs : sans être mûrs ils sont bons, cuits avec de la crême ; si on les enferme hermétiquement dans une bouteille de verre, on les conserve pour des salades en hiver.

618. *RIBES grossularia.* La groseille à maquereaux.

On mange les baies de cette groseille, nommée groseilles à maquereaux, parce qu'on les employe, au lieu de verjus, dans l'assaisonnement de ce poisson ; mûres, elles sont agréables. Ray dit que les Anglais, en les faisant fermenter pendant un mois dans un tonneau, avec de l'eau, qu'on y verse, en tirent une liqueur qui, étant passée, devient très-agréable, et acquiert dans les bouteilles, en y ajoutant un peu de sucre, la force et presque la bonté du vin,

619 *RIBES Alpinum.* Le groseiller des Alpes.

Ses baies n'ont presqu'aucune odeur ; elles ont un goût douceârre, fade, aussi il n'y a que les enfans qui en mangent.

620. *ROBINIA caragna.* L'arbre aux pois.

Les Tartares Tanguses et les habitans de la Sibérie septemtrionale recherchent beaucoup les fruits de cet arbre, ce sont presque les seuls légumes dont ils se servent pour leur nonrriture. Selon Strahlembourg, les fruits de l'arbre aux pois, font uu aliment assez bon et très-nourrissant ; quand on les a passés par l'eau bouillante pour en ôter une certaine âcreté, ils sont cuits et apprêtés comme les fèves ordinaires et les pois de ma-

rais, et si on les réduit en farine, on en fait d'assez bons gâteaux.

621. *ROSA canina.* L'églantier commun.

Les fruits de cet arbrisseau, qu'on nomme gratecus, sont assez bons à manger, lorsqu'ils sont mûrs, ensuite on les employe dans les ragoûts, de même que leurs eaux distillées; les pauvres en font du pain,

622. *ROSA villosa.* L'églantier hérisson.

Les fruits de cet arbrisseau sont très-gros et meilleurs que ceux de l'églantier commun; on les mange cruds, au dessert; on en fait aussi de très-bonnes conserves.

623. *ROSMARINUS officinalis.* Le romarin.

On employe cette plante comme assaisonnement contre la fadeur des mets.

624. *RUBIA tinctorum sativa.* La garance.

Ses graines légèrement torrefiées, donnent une infusion, qui a l'odeur et un goût approchant de ceux du café.

625. *RUBUS idæus.* Le framboisier.

Les framboises sont bonnes seules, ou mêlées avec les fraises et les groseilles; elles entrent dans un grand nombre de ratafias, et donnent au vin une saveur agréable; on en fait du vinaigre, des sorbets, des confitures, des pâtes, des conserves.

626. *RUBUS fruticosus.* La ronce des haies.

Les fruits de cet arbrisseau, qu'on nomme murons, ou mûres des haies, ont un assez bon goût;

on s'en sert, en Provence, pour rougir le vin muscat de Toulon.

627. *Rubus cæsius*. La ronce bleue.

Les fruits de cette ronce, qui sont bleus, sont plus agréables a manger que ceux de la ronce ordinaire, on les nomme *cantarives* en certains endroits. Au lieu de les abandonner de même que celles des haies, aux bergers et aux oiseaux, on devrait encourager les premiers a les ramasser pour les convertir en gelées, en confitures, et en syrops pour l'hiver.

628. *Rubus arcticus*. La ronce arctique.

L'odeur de ses baies est agréable, suave, vineuse et douce; leur saveur est aromatique, un peu plus acide que les baies du framboisier; ces baies sont mises au nombre des meilleurs fruits; leur vertu est rafraichissante analeptique, appaisant parfaitement la chaleur fébrile; on les confit avec du sucre et du miel, et on les sert en Suéde, au dessert; si on met par dessus du vin, elles en acquièrent une saveur beaucoup plus agréable.

629. *Rubus saxatilis*. La ronce des rochers.

L'odeur de ses baies est agréable; sa saveur est assez semblable à celle des espèces précédentes, cependant ces baies sont plus aqueuses et moins savoureuses: il n'y a que les enfans qui en mangent en Suéde.

630. *Rubus chamæmorus*. La ronce faux mûrier.

Ses baies n'ont presqu'aucune odeur, à moins qu'elles ne soient trop mûres, ou si elles en ont,

elle est très-faible, désagréable, très-peu aromatique; leur saveur est un peu acidule, à-peu-près semblable à celle du lait de vache coagulé; elles sont douées d'une vertu rafraichissante, convenable aux hémophtisiques et aux phtysiques; on fait cuire ses baies, mais pour en faire une espèce de boisson à laquelle on en ajoute d'autres sans aucune cuisson postérieure, et on les conserve ainsi dans des vases de bois, pendant l'hiver. En Suède, on employe les baies ainsi confites, pour salades d'hiver; les Lapons conservent fraiches pendant long-tems, ces mêmes baies cachées sous la neige.

631. *Rubus occidentalis.* La ronce occidentale.

L'odeur de ses baies est agréable; sa saveur l'emporte aussi sur les framboises et sur les baies de la ronce en arbre, n°. 622; leurs qualités et leurs usages sont les mêmes.

632. *RUMEX acetosa.* L'oseille.

Les feuilles de cette plante entrent dans les farces, les potages, etc. A défaut de celles d'oseille ronde, les Lapons la font cuire dans du lait; on fait avec l'oseille une farce, qui se mange sous les œufs, sous les fricandeaux, et sous différens poissons; on s'en sert encore pour colorer les purées, et pour plusieurs autres usages; son goût aigrelet réveille l'appétit, et plait assez généralement; il ne contribue pas peu à rendre les viandes plus agréables. On sert, dans la Chine, des feuilles d'une espèce d'oseille, qui y croît, et qu'on nomme *oseille de Guinée*; on en fait dans le pays, une boisson agréable; on en prépare même des confitures.

633 *RUMEX patientia.* La patience

Les feuilles et les côtes ou pétioles de cette plante et d'autres du même genre, sont tendres, succulentes, acides et bonnes à manger ; on les prépare de même que les plantes potagères en soupe, et en tourte, comme les épinars; leur suc est le meilleur remède contre les maladies de toute espèce.

634. *RUMEX pulcher.* La patience violon.

On se sert de cette plante, dans nos provinces méridionales, en guise d'oseille.

635. *RUMEX sanguineus.* La patience rouge, le sang de dragon.

Quelques uns mangent, dans leurs potages, les feuilles de cette espèce.

636. *RUMEX acutus.* Le lapathum à feuilles aiguës.

Les semences déssechées s'employent dans les tems de cherté de l'anona, pour faire du pain qui constipe beaucoup; ses feuilles, au printems, se mangent comme plantes potagères.

637. *RUMEX scuteltatus.* La patience à écusson.

Ses feuilles n'ont point d'odeur ; leur saveur est acide, mais plus agréable que celle de l'oseille ; elle en a la vertu, mais on s'en sert rarement. parce que ses feuillos sont trop petites.

638. *RUSCUS aculeatus.* Le houx frélon.

Les jeunes tiges de cette plante se mangent au printems, comme les asperges.

S

639. *SACCHARUM officinarum.* La canne à sucre.

C'est de ce roseau qu'on tire le sucre, la cassonade et la mélasse. Personne n'ignore leur usage dans les alimens; on s'en sert pour les confitures, les liqueurs, les compotes, les syrops, les infusions théiformes, et autres choses des cette nature. Le sucre passe pour être calmant, adoucissant, stomachique et très-nourrissant.

640. *SALICORNIA herbacea.* Le salicot.

On met ses feuilles, qui sont fort âcres, dans les salades.

641. *SALVIA officinalis.* La petite sauge.

Les Chinois aiment tant la sauge, qu'ils s'étonnent, comment les Européens viennent chercher le thé dans leur pays, pendant qu'ils ont chez eux une plante excellente, et qui réellement lui est préférable; ils donnent trois caisses de thé verd en échange pour une caisse de sauge; ils la prennent en infusion théiforme. On employe aussi cette plante contre la fadeur des mets.

642. *SALVIA schlarea.* L'orvale.

L'infusion des fleurs de cette plante dans le vin blanc lui donne le goût du vin muscat; l'orvale est en usage dans les pays du Nord, pour faire de la bierre; elle peut remplacer le houblon, ou rendre la bierre plus forte, mais cette bierre enivre; elle

cause aussi de la gaité, qui tient de la folie. Les Anglais font des gâteaux avec les feuilles d'orvale, des œufs, de la crême et un peu de farine ; on les frit dans la poële, et on les sert au dessert.

643. *Salvia horminum.* L'ormin.

Cette plante est narcotiqne et enivrante ; l'odeur de ses feuilles est forte ; sa saveur est amère, aromatique ; la bierre ou le vin, impregné des feuilles d'ormin, enivre beaucoup, et occasionne des maux de tête.

644. *SAMBUCUS nigra.* Le sureau noir.

Ses fleurs infusées dans le vinaigre lui procurent du parfum ; les cabaretiers allemands les employent comme celles de l'orvale pour falsifier leurs vins ; elles donnent aussi aux pommes le goût de muscat.

645. *Sambucus. ebulus.* L'ièble.

Les jeunes tiges de cette plante, de même que de la précédente, cuites a l'eau, et apprêtées ensuite, se mangent comme les asperges ; leurs fleurs sont bonnes en friture, en conserve, et en extraits comme alimens, et comme remèdes ; leurs fruits, leur suc épaissi en consistance de syrop épais, ou de rob, relâche les entrailles, nourrit, tempère et provoque la transpiration.

Les mêmes fleurs, infusées dans le vinaigre, lui procurent du parfum, ainsi que nous l'avons dit au n°. précédent.

646. *SATUREIA hortensis.* La sarriette.

Le principal mérite de cette plante, dans la cuisine, est de relever le goût des fêves de marais,

avec lesquelles elle s'allie fort bien ; elle entre aussi quelquefois dans les sauces, qui demandent des herbes fortes. Les Allemands la mettent dans leurs choux confits, qu'ils appellent *saud-kraudlt* ; ils prétendent qu'elle sert à conserver les choux plus longtems.

647. *SAXIFRAGA*. La saxifrage.

Parmi les différentes espèces de ce genre, qui sont les plus charnues et les plus succulentes, celles qui ont des feuilles lisses, peuvent entrer parmi les plantes potagères.

648. *SCABIOSA arvensis*. La scabieuse des champs.

Ses feuilles larges et succulentes se mangent en potage au printems.

649. *SCANDIX cærophyllum*. Le cerfeuil.

L'usage qu'on fait du cerfeuil commun pour les cuisines, se réduit aux salades, dont il est une des principales fournitures, et aux soupes, dans lesquelles il entre avec d'autres herbages, mais on doit observer de ne le mettre dans le mêlange qu'un quart-d'heure avant qu'on le mange ; employé plutôt il perd son goût et sa vertu rafraichissante.

650. *SCANDIX pecten*. Le peigne de Vénus.

Quelques personnes mangent cette plante tendre et crue, en salade, ou cuite avec du beurre et de l'huile.

651. *SCANDIX odorata*. Le cerfeuil odorant.

L'odeur de cette herbe est agréable, quand elle est récente, elle approche de celle de l'anis ; sa

saveur est douceâtre, anisée; sa vertu est pectorale, diurétique, et donne un goût agréable aux alimens; quand ses feuilles sont récentes, on les employe dans les cuisines, et on les fait cuire au printems, avec d'autres plantes, dans les bouillons chargés de plantes potagères. En Silésie, les racines s'employent encore pour les offices.

652. *SCIRPUS maritimus.* Le scirpe maritime.

La racine de cette plante peut donner une farine à faire du pain.

653. *SCOLYMUS annuus.* La chicorée épineuse.

Ses racines sont douces, sucrées, et se mangent comme la scorsonère.

654. *SCORSONERA Hispanica.* La scorsonère.

La racine sert d'aliment en maigre, depuis la Toussaint jusqu'à Pâques; mais c'est principalement dans le Carême qu'on en fait plus d'usage; on l'assaisonne à la sauce blanche, ou on la frît avec une pâte, comme les artichauts : les bons cuisiniers l'accomodent encore de différentes autres façons, et lui donnent différentes formes; on en fait aussi des entremets au gras fort estimés.

655. *SCORSONERA picroïdes.* La scorsonère picroïde.

A Montpellier, les feuilles se mangent en guise de plante potagère, et dans les sauces.

656. *SCORSONERA humilis.* La scorsonère naine.

Ses racines séchées et mises en poudre, peuvent s'employer à faire du pain; les racines tendres, cuites,

cuites, se mangent comme les carottes et les panais.

657. *SECALE cereale.* Le seigle.

On distingue pour l'ordinaire deux variétés de seigle ; le grand, ou seigle d'hiver, et le petit, ou seigle de Mars ; l'un et l'autre font partie des grands blés ; on le cultive souvent mêlé avec le froment, ou le blé trémois, ce qui s'appelle pour lors blé méteil, ou simplement *méteil* : leur farine seule fait un très-bon pain. Les paysans sont dans l'usage de la mêler avec celle de froment. Quelques personnes usent de seigle rôti, en guise de café, quoiqu'il n'en ait pas le goût ; le son de seigle a les usages de celui du froment.

658. *SEDUM album.* La trique-madame.

On mange, dans les salades, les feuilles de cette plante.

659. *SEDUM rupestre.* La petite joubarbe.

En Suède, on mange cette joubarbe cuite ; à Paris, quelques personnes en mettent dans les salades.

660. *SEDUM anacampseros.* L'anacampseros.

L'odeur de ses feuilles est rance ; leur saveur est aqueuse, acidule ; sa vertu est nourrissante, rafraichissante, anti-scorbutique ; on mêle ses feuilles dans les salades, mais elles ne se mangent pas seules.

661. *SEDUM reflexum.* La joubarbe réfléchie.

Elle est très en usage pour les salades et les potages.

662. *SEMPERVIVUM tectorum.* La grande joubaibe.

Linnée dit que dans le Nord on substitue les feuilles de cette plante à celles du pourpier.

663. *SESAMUM orientale.* La sésame.

On cultive cette plante en Italie, à Alexandrie, à Damiette, et dans les autres lieux de l'empire Ottoman. On tire de sa semence une huile, qui sert pour préparer toute sorte d'alimens.

664. *SINAPIS nigra.* La moutarde.

La graine de cette plante broyée dans du vinaigre ou dans de l'eau, compose la moutarde que l'on sert sur nos tables; elle change de goût et de nom, suivant ce que le vinaigre y ajoute.

665. *SINAPIS alba.* La moutarde blanche.

Mêmes vertus que la précédente.

666. *SINAPIS arvensis.* La moutarde des champs.

Les feuilles cuites servent aux pauvres, au lieu de choux.

667. *SISYMBRIUM nasturtium.* Le cresson de fontaine.

Le cresson de fontaine se mange amorti au vinaigre, sous la volaille et en salade; on en met aussi dans les potages et les farces; le cresson commun ou alénois, qu'on cultive dans les jardins, sert de fourniture pour les salades.

668. *SIUM sisarum.* Le chervis.

On mange la racine de cette plante en hiver, et

particulièrement au carême ; elle est fort tendre, lorsqu'elle est cuite, et son goût est extrêmement sucré, au point même que sa grande douceur déplait à beaucoup de personnes ; cependant d'autres l'aiment avec passion ; il n'y a presqu'aucune façon à la préparer ; on la sert sur les tables, frîte en pâte comme les artichauts, cuite dans le lait, dans les bouillons. Pline rapporte que l'empereur Tibère les aimait tant, qu'il les exigeait des Allemands, en forme de tribut annuel. Cette racine est une de celles dont Marcgrave a retiré un beau sucre blanc, peu inférieur à celui des cannes à sucre. Le chervis passe pour une des racines les plus saines ; il convient en tout tems, à toute sorte d'âges et de tempéramens.

669. *SMILAX aspera.* La smilax âpre.

On mange communément à Constantinople, pour les salades, les bourgeons de cette plante.

670. *SMYRNIUM olusatrum.* Le maceron.

Quelques personnes tirent de terre la racine de cette plante en automne, la conservent dans le sable pendant l'hiver, afin de l'attendrir et de la rendre plus propre a mettre dans les salades. C'était autrefois un légume d'un grand usage en plusieurs lieux, on mangeait ses jeunes pousses comme le céléri, mais ce dernier a pris le dessus.

671. *SOLANUM lycopersicon.* La pomme d'amour

Les Indiens mangent ce fruit en salade comme nous faisons ici le concombre.

672. *SOLANUM melongena.* Le mélongene.

Le fruit de cette plante est d'un goût un peu sauvage et fade en même tems ; on en mange beaucoup dans les pays méridionaux, coupé par morceaux, cuit sur le gril, à petit feu et imbibé peu-à-peu d'huile, assaisonné avec un peu de poivre, de sel et de fines herbes,

673. *SOLANUM montanum.* Le solanum des montagnes.

Son usage est fréquent parmi les Indiens; ils mangent de sa racine dans les jus et les ragoûts.

674. *SOLANUM tuberosum.* La pomme-de-terre.

On râpe les racines crues de cette plante, qu'on nomme pommes, pour en extraire la farine, au moyen de l'eau, ou bien on les fait cuire à l'eau et sècher au four, après en avoir retiré la peau, afin de pouvoir les conserver et les piler au besoin.

Elles se mangent en crêmes, en potages, cuites à l'eau, sous la cendre, au lait, en friture, au court-bouillon et de plusieurs autres manières.

On pratique, à Grénoble, un moyen facile, et économique, pour avoir la farine de pommes-de-terre; on les enferme dans une caisse et on entoure cette caisse de fumier humide et chaud; elles y germent en quelques jours; on les dessèche ensuite et on les monde de leurs écorces, elles donnent pour lors une farine tres-fine, et propre a recevoir le lévain, à fermenter et a faire, sans mêlange, un très-beau pain, ce qui ne peut avoir lieu sans ce moyen, qu'en les mêlant avec la farine.

Pour tirer parti des pommes-de-terrre gelées

on les fait tremper, macérer dans plusieurs eaux claires, et dans de l'eau courante, après les avoir enfermées dans un sac, dans une corbeille ou panier; l'eau leur enlève l'odeur virulente et désgréable, que la gelée avait mêlé à la farine, en brisant les cellules végétales des pommes-de-terre C'est des Péruviens que nous tenons cette méthode de dégeler les pommes-de-terre; comme il ne gèle pas dans leur pays, ils portent leurs pommes-de-terre sur des côteaux élevés, pour les faire geler, et rôtir après, afin d'avoir une farine toute prête, qu'ils ne savent se procurer autrement.

675. *SONCHUS oleraceus.* Le laitron commun.

On mange, en Suède, les feuilles de cette plante cuites, de même qu'en plusieurs endroits de la France; on les assaisonne comme les légumes. On prétend que la décoction de ces mêmes feuilles est bonne pour augmenter le lait aux nourrices

676. *SONCHUS Alpinus.* Le laitron des Alpes.

Les Lapons mangent cruds ces rejets, dépouillés de leur écorce; sa saveur amère passe pour agréable aux buveurs d'eau.

677. *SORBUS aucuparia.* Le sorbier des oiseleurs.

Les Suédois font du cidre et de l'eau-de-vie avec son fruit; séché et pulvérisé, ils en font du pain.

678. *SORBUS domestica.* Le sorbier.

Les fruits de cet arbre, lorsqu'ils sont ronds, se nomment Cormes; sorbes, quand ils sont allongés en forme de poire; après les avoir cueillis, on

les laisse mûrir sur la paille, ils sont plus agréables que les nêfles; on les fait aussi sécher au four; on peut retirer de ce fruit, par la fermentation, un cidre plus pur que celui de pommes.

679. *SPARTIUM scoparium.* Le genêt à balais.

Les boutures des fleurs de genêt confites au vinaigre, comme les capres, ont long-tems servi d'assaisonnement dans le pays, ils sont encore en usage dans plusieurs endroits de l'Allemagne et des Pays-Bas.

680. *SPERGULA arvensis.* L'espargoutte.

Dans les années de disette, les pauvres font entrer les grains de ce blé dans le pain.

681. *SPINACIA oleracea.* L'épinars.

Il est tendre et plus délicat que la plupart des plantes potagères, on s'en sert en gras et en maigre, mais la façon de le préparer est toujours la même; on épluche et on lave bien d'abord toutes ses feuilles, on les jette dans l'eau, où on les fait amortir, et on les retire au bout d'un demi quart d'heure, pour les faire égouter; l'usage le plus commun est de hâcher les épinars, quand ils sont cuits, mais les bons cuisiniers ne le font pas et les apprêtent tels qu'ils sortent de l'eau; la méthode de quelques autres endroits est, de les faire cuire dans l'eau, d'autant qu'ils en rendent assez d'eux-mêmes; dans quelques pays on les mange cruds, en salade, lorsqu'ils sont jeunes et tendres; ce mets sert pour les entremets, dans les tables les plus délicates, soit au jus, soit à la crême, et c'est toujours le plat le premier prêt, accomodé simple-

ment, au beurre et relevé par l'oignon et les épices ; d'autres y mettent de la crême avec une écorce de citron et quelques goûtes de fleur-d'orange ; sous l'alloyau et le gigot, il n'est point d'herbes si délicates et qui prennent mieux le jus des viandes ; on en fait même des tourtes excellentes ; il est employé aussi dans les farces à l'oseille, pour diminuer son acidité, de même que dans la soupe.

L'eau où on les a fait cuire, à une qualité particulière pour netoyer le fer : particulièrement les tournebroches.

682. *SPIRÆA ulmaria*. La reine des prés.

Les feuilles tendres et les fleurs de cette plante mises dans le vin, la bierre et l'hydromel, leur donnent une saveur et une odeur agréables, qui les font ressembler au vin de Crête, connu sous le nom de Malvoisie.

683. *SPIRÆA filipendula*. La filipendule.

Les racines de cette plante sont tubéreuses, en forme de pois ; dessechées et réduites en farine, elles fournissent du pain qui n'est pas à mépriser.

684. *SPONDIAS monbin*. Le monbin.

Son fruit est âcre, corrosif ; macéré dans la saumure il est bon à manger.

685. *SPONDIAS myrobalanus*. Le myrobolan.

Cet arbre croît dans l'isle de Ceylan, on y fait usage du jus de son fruit ; ce même fruit fournit une liqueur vineuse ; les Mirobolans sont de la nature de nos prunes impériales et sont aussi saines que nos cérises ; on confit les fleurs, lorsqu'elles ne sont encore qu'en boutons.

686. *STRYCHNOS potatorum.* L'atsjar.

La saveur du fruit est d'abord douce, ensuite amère et astringente; ce fruit mûr, et avant sa maturité se confit avec le sel et le vinaigre, et est connu sous le nom d'*atschiar*.

Il a une singularité de purifier les eaux troubles, et çe en un très-court espace de tems.

687. *STACHYS palustris.* La stachide des marais.

Ses racines charnues, déssechées et réduites en farine peuvent servir a remplacer le pain.

T

688. *TAMARINDUS* INDICA. Le tamarinier.

Les Turcs et les Arabes, lorsqu'ils sont sur le point d'entreprendre un long voyage, font provision de tamarins, pour se désaltérer; ils font confire dans le sucre ou dans le miel des gousses de tamarins, soit vertes, soit mûres, pour les emporter avec eux, sur-tout lorsqu'ils voyagent dans les déserts de l'Arabie; les marins se servent aussi de cette confiture. L'acide du tamarin qu'on étend dans l'eau, donne une limonade beaucoup plus délicate et plus agréable que celle du limon.

689. *TAMUS communis.* Le sceau de notre-dame.

On mange les jeunes pousses de cette plante en Normandie.

690. *TANACETUM vulgare.* La tanaisie.

Les Suédois font entrer ses feuilles dans leurs ra-

goûts, comme un assaisonnement. Dans quelques pays on fait, vers le tems de Pâques, des gâteaux où l'on fait entrer le suc et les jeunes feuilles de cette plante; On s'en sert pour fortifier l'estomac, et dissiper les vents que les alimens du carême engendrent ordinairement.

691. *TAXUS baccata.* L'if.

Malgré les qualités nuisibles de cet arbre, et même, dit-on, de son ombrage, les enfans mangent ses baies, sans en être incommodés, pourvu qu'ils n'avalent pas les noyaux.

692. *TERMINALIA catappa.* La catappe.

Ses noyaux qui ont le goût d'aveline, se mangent à Batavia et à Benda.

693. *THÆA bohea* Le thé bout.

Le thé est devenu d'un usage très-familier en Europe, ainsi qu'il l'est dans la Chine; on verse de l'eau bouillante sur le thé, à diverses reprises, jusqu'à ce qu'on en ait rétiré toute la teinture; on y ajoute un peu de sucre pour l'adoucir.

694. *THEOBROMA cacao.* Le cacaotier.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols, faisaient une liqueur avec le cacao délayé dans de l'eau chaude, assaisonnée avec le piment, colorée par le roucou. et mêlée avec une bouillie de maïs, pour en augmenter le volume; ils appeloient cette liqueur chocolat; on a conservé de nos jours ce nom à des pains, tablettes et pâtes qu'on fait avec le cacao.

On fait avec des amandes du cacaotier préparées à-peu-près comme les noix, une confiture excellente, propre à fortifier l'estomac, sans l'échauffer. Le beurre de cacao est une huile en consistance de beurre, dont on se sert à la Cayenne pour la cuisine.

695. *THLASPI perfoliatum.* Le mousselet.

Dans nos provinces méridionales, on met les feuilles de mousselet dans les salades; elles plaisent à ceux qui aiment l'ail.

696. *THYMUS serpillum.* Le serpolet.

Le serpolet fait, à ce qu'on dit, cailler le lait.

697. *THYMUS vulgaris.* Le thym.

On l'employe en aliment avec d'autres herbes fines, pour relever les sauces des viandes et du poisson, sur-tout des court-bouillons; il n'a d'autre utilité.

697. *TILIA Europæa.* Le tilleul d'Europe.

Le tilleul répand une sêve abondante, lorsqu'on lui fait des incisions; on pourrait par des ébulitions et des clarifications répétées, en faire une espèce de sucre. Missa prétend qu'on pourrait tirer de cet arbre une substance propre à être substituée au chocolat.

698. *TRAGOPOGON porrifolium.* La barbe-de-bouc à feuilles de porreau.

Cette plante croît en Alsace; sa racine est en tout semblable à celle de la scorsonère, mais sa chair est plus tendre et plus délicate; on la fait cuire au jus; on mange les jeunes pousses de cette

plante en guise d'asperges ; on prétend même que c'est uniquement avec cette racine que Jules-César a nourri son armée, lorsqu'elle se trouva investie de toute part, et même assez long-tems, par l'armée de pompée.

699. *TRAGOPOGON pratense.* Le salsifix des prés.

On mange les racines de cette plante cuites à l'eau, ou frîtes comme celles du salsifix.

700. *TRAPA natans.* La châtaigne d'eau.

Les amandes de cette plante ont le goût de châtaignes ; on les mange crues et cuites à l'eau ou sous la cendre, dans plusieurs de nos provinces, sur-tout en Franche-Comté. En Suède, on en fait du pain, de même que dans le Limousin, où plus communément on en fait une bonne bouillie ; on prend, à cet effet de ces amandes à moitié cuites, on les dépouille de leurs écorces, et on les pile dans des mortiers de bois, et sans y ajouter ni lait, ni eau, on en prépare un mets dont les enfans sont fort friands; il y en a même qui les mangent crues, comme des noisettes.

701. *TREMELLA nostoc.* Le nostoc.

C'est une espèce d'algue, qu'on dit bonne à manger. Son infusion avec de l'esprit-de-vin, donnée en cachette aux buveurs d'eau-de-vie, excite en eux un dégoût de cette liqueur.

702. *TRIFOLIUM repens.* Le trèfle rampant.

Les fleurs désséchées servent au lieu de pain. Les

Ecossais pressés par la faim, se sont servis du trèfle des prés à sa place; enfin toutes les espèces de trèfle lui peuvent être substituées; les fleurs rouges sont douces et se mangent souvent par les enfans.

703 *TRIFOLIUM arvense.* Le pied de lièvre.

La graine de cette plante mêlée parmi le blé, et écrasée à la meule, rend le pain rougeâtre; aussi les paysans rejettent le blé dans lequel ils remarquent cette graine, et ce blé est d'un tiers à meilleur prix au marché: comme la farine de cette graine mêlée avec celle de froment donne un pain couleur de rose ou de chair, cela a presque occasionné anciennement des révoltes à Paris, le peuple s'imaginant que les boulangers avaient mis du sang dans le pain.

704. *TRIFOLIUM melilotus officinalis.* Le mélilot.

Quand on veut donner une espèce de fumet aux lapins domestiques, on introduit un bouquet de cette plante dans le corps de l'animal, avant de le mettre en broche.

705. *TRIGONELLA fœnum grecum.* Le fénugrec.

Les Indiens ont l'art de tirer du fénugrec un vin doux, qu'ils savent approprier à leurs besoins.

706. *TRITICUM hybernium.* Le froment.

Sa farine nous donne le pain le meilleur et le plus usité dans les grandes villes; on en fait aussi avec du lait la bouillie des enfans; cette farine sert encore pour la patisserie, les ragoûts, les pâtes, les fritures, etc. On en fait encore le vermicelle blanc et jaune, le kagne, le macaroni, la semoule et les

pâtes. Dans la famine, on prépare du pain avec le son. Les Picards, en le faisant bouillir dans l'eau avec la graine de houblon, puis fermenter dans des tonneaux avec de la lèvure, en préparent une boisson qu'ils nomment *bouillie*. Le malt de froment est d'usage pour faire de la bierre; on dit que sa farine, ainsi que celle du froment rôti, bouillie dans de l'eau, produit un aliment nourrisant à très-petite dose; c'est peut-être le *fur odoreum* que les Romains donnaient à leurs soldats.

Damas et ses environs passent pour les gréniers de la Turquie; on en tire du blé, dont la farine est excellente; les pains qu'on fait dans ce pays, avec cette farine, ont plus de deux pieds de longueur sur un demi pied d'épaisseur; ce pain se conserve sans se corrompre; lorsqu'il est sec, on le trempe dans l'eau, et on le trouve aussi bon, que s'il venait d'être fait.

707. *Triticun æstivum*. Le froment d'été, le trémois.

Son grain sert aux mêmes usages que celui du froment d'hiver.

708. *Triticum spelta*. L'épeautre.

On fait du pain avec la farine qu'on tire de la graine de cette plante, qui fait partie, suivant Linnée, du genre des blés.

709. *Triticum repens*. Le chien-dent ordinaire.

Ses racines réduites en farine, fournissent aux gens du Nord une espèce de pain, pour les années de disette.

710. *TROPÆOLUM majus*. La grande capucine.

711. *TROPÆOLUM minus*. La petite capucine.

On fait avec les boutons de capucine, une confiture au vinaigre fort agréable, qui sert pour les salades d'hiver; on employe les fleurs de la grande capucine pour garnir les salades; elles réjouissent tout-à-la-fois la vue et le goût.

712. *TULIPA sylvestris*. La tulipe.

Adanson dit que dans quelques pays on fait cas de la bulbe de tulipe, pour alimens.

V

713. *VACCINIUM MYRTILLUS*. Le myrtille.

Les baies de cet arbuste ne peuvent pas se manger crues; elles sont acides, vineuses, remplies d'un suc très-agréable, qui désaltère, nourrit et rafraichit; on les confit au sucre, c'est un bon restaurant; elles sont beaucoup estimées pour les desserts, on les confit aussi au vinaigre. Leur suc épaissi et délayé dans du vin, fait une excellente sauce pour les viandes cuites : les mêmes baies mangées sèches et cuites avec de la viande, passent pour délicieuses; on en fait aussi un vin délicat; en un mot, on peut faire avec ces baies des robs, des syrops, du résiné; leurs sucs épaissis en consistance de miel, tiennent lieu de sucre pour les gelées, les compotes et les confitures.

714. *VACCINIUM oxicoccus*. La canneberge.

Ses baies sont trop acides pour être mangées

crues, mais on en fait une gelée délicieuse, au dire de tous les peuples du Nord.

715. *Vaccinium vitis Idæa.* La brimbelle.

L'odeur des baies est nulle ; la semence est très-acide, acerbe, fait grincer les dents ; sa vertu est rafraichissante, astringente, roborative ; ses baies confites au sucre, le rob, la gelée, se servent au dessert.

L'infusion des baies récentes, faite à froid dans l'eau de fontaine, se conserve long-tems dans des bouteilles de verre bien bouchées ; elle est savoureuse, rafraichissante, acidule, rouge, très-agréable aux fébricitans. On prépare avec ses baies, du vin rouge, qui fortifie agréablement en été.

716. *VALERIANA locusta.* La mâche.

On mange ses feuilles crues, c'est la meilleure salade d'hiver, sur-tout lorsqu'elle est cultivée ; les uns la mangent seule, d'autres la mêlent avec le céléri ou la chicorée, et d'autres avec la bette-rave et l'anchois ; la mâche est excellente avec la sauce de carpe étuvée.

717. *VERONICA anagallis.* La véronique mouron.

718. *Veronica beccabunga.* La véronique beccabongue.

On mange en hiver et au printems, en salade, ou en soupe, les feuilles douces de cette plante, blanches, arrondies, flottantes dans les eaux pures, ayant une couleur ou une figure de feuilles de laitue.

719. *VIBURNUM lanterna.* La mansienne.

Les Comtois et les Provenceaux mangent les fruits

de cet arbrisseau comme des cornouilles en été ; ils sont rouges et acerbes, et deviennent mous et doux, lors de leur maturité.

720. *VICIA faba.* La fêve de marais.

Les graines de fêve se mangent cuites avec des herbes aromatiques, vertes et entières, lorsqu'elles sont tendres, ou écossées, quand elles sont plus dures et plus grosses. Dans quelques provinces et sur mer, on les mange sèches et entières, ou en purée : la fêverole n'est qu'une variété de la fêve ; ses graines ont les mêmes usages en plusieurs endroits ; les façons d'apprêter les fêves sont assez connues ; on les mange au beurre, au lard, ou à la crême ; dans la nouveauté, elles font un plat d'entremets, dont les gens friands et délicats sont fort empressés : pour cet apprêt, on prend la fêve de marais dans le tems qu'elle est très-petite, on ne lui ôte que le bout du germe avec l'ongle, pour l'accommoder ; le peuple aime mieux les fêves de marais quand elles sont plus grosses ; on en enlève l'épiderme, et on les fait cuire ensuite avec un peu d'eau, aprés les avoir roussies légèrement dans le beurre, on y met ensuite du poivre et du sel, avec une pincée de sarriete, dont le goût relève celui de la fêve de marais, qui est un peu fade. Pline dit qu'on a essayé à faire du pain avec les fêves. Dans la révolution française, on a fait usage de leurs farines, de même que de celles de la plupart des plantes légumineuses, mais ce pain était trop lourd et trop astringent.

821. *VICIA sativa.* La vesce cultivée.

L'odeur de ses graines est nulle ; leur saveur est farineuse

farineuse : les vesces nourrissent moins que les fêves, et ne peuvent être digérées que dans les estomacs forts et robustes ; aussi ne conviennent-elles qu'à des paysans, et même seulement dans les années de disette.

722. *VINCA major.* La pervenche de la grande espèce.

723. *VINCA minor.* La pervenche de la petite espèce.

Si on met une quantité de pervenche dans nn tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, sur-tout si on le soutire auparavant.

724. *VIOLA odorata.* La violette.

On fait avec ses fleurs une conserve ; on les employe aussi dans les offices pour colorer les crêmes et le beurre à la violette.

725. *VITIS vinifera.* La vigne.

Les feuilles tendres de la vigne, et les jeunes sarmens auxquels elles sont attachées, lorsqu'ils sont retranchés comme superflus, peuvent entrer parmi les plantes potagères ; ces feuilles cuites à l'eau, assaisonnées ensuite, conservent encore une saveur agréable dans un jus qui les rend propres à être placées parmi les alimens.

Le raisin qui en est le fruit, est très-bon à manger mûr et sec ; il entre dans le raisiné, et sert à faire le vin. Personne n'ignore que le vin est la meilleure de toutes les boissons de l'Europe, qu'il sert dans les cuisines pour les court-bouillons, et pour plusieurs sauces ; que changé en vinaigre, il entre dans plu-

sieurs ragoûts, sert à assaisonner les salades, et à confire les cornichons ; que distillé en eau-de-vie, ou en esprit-de-vin, il devient labase de tous les ratafias, et sert à une infinité d'usages dans les offices.

Les feuilles de la vigne servent à envelopper les cailles et les pigeonaux qu'on fait rôtir ; c'est à la culture que nous devons le verjus, le chasselas et les autres variétés cultivées.

La durchel est une espèce de liqueur vineuse, dont on use en Perse ; elle ressemble à du syrop, et elle en a la consistance ; on la fait avec du moût de vin, quelquefois on l'évapore jusqu'à siccité, afin d'en rendre le transport plus facile, et quand on veut en faire usage, il suffit d'en dissoudre un peu dans de l'eau, mêlée avec un peu de vinaigre, et on a pour lors une boisson qui est, dit-on, très-propre à appaiser la soif, et sur-tout très-commode dans un pays où l'usage du vin est défendu.

Le vin de Malvoisie nous vient de l'isle de Ténériffe, il est fait avec un raisin singulier qui porte le même nom ; on cueille en Octobre ses grappes avec attention, et on ne prend que celles qui sont parfaitement mûres, pour les porter au pressoir ; quand le vin est tiré, on y mêle de la chaux vive, afin qu'il se conserve, lorsqu'on le transporte dans les divers climats de la terre.

726. *VITIS epyrena.* La vigne de Corinthe.

Son odeur est très-faible ; sa saveur est acidule, douce ; sa vertu est nourrissante et rafraichissante ; ses fruits ou raisins se mangent rarement cruds ; on les fait sécher en grappes, pour en faire des raisins passes de Corinthe. On les mêle, en Allemagne, dans les alimens et même dans le pain.

727. *ULVA latissima.* L'algue très-large.

Il y a plusieurs espèces d'algue bonnes à manger, toutes les espèces, en les tirant de la mer, sont impregnées de mucus épais et de sel marin, ce qui leur donne une odeur forte, et une saveur salée; mais ce défaut s'enlève par la macération dans l'eau, et elles deviennent supportables au goût; on les mange pour lors crues, ou trempées dans du suc de limon, ou du vinaigre. Les algues déssèchées peuvent aussi se cuire et s'employer pour d'autres alimens.

728. *ULVA umlilicalis.* L'algue ombilicale.

Cette algue peut aussi se manger.

729. *ULMUS campestris.* L'orme.

Les écoliers mangent les paquets de fruits verts de cet arbre; c'est un ragoût de fantaisie. Ruel dit que les jeunes pousses se mangent de même.

730. *URTICA dioïca.* L'ortie grièche.

On employe les feuilles de cette plante comme potagères; dans la saison du printems, on les mange comme épinars.

Z

731. *ZEA MAYS.* Le blé de Turquie.

Les Indiens et les autres peuples éloignés mangent le blé de Turquie en vert, comme en Italie on mange les petits pois; on en sert grillé à la poële, ou bouilli dans de l'eau. D'autres nations en font une boisson, qu'elles convertissent en vinaigre, en

la gardant un certain tems. En beaucoup de pays, on en fait du pain, ailleurs de la bouillie; on en fait aussi, après l'avoir moulu, des gâteaux et des galettes; le menu peuple s'en nourrit dans plusieurs pays; pour rendre meilleur le pain de ce blé, on associe sa farine avec celle de froment: on a trouvé depuis peu la méthode de faire avec le blé de Turquie un manger fort délicat: on prend ses grappes, lorsqu'elles ne font que de naitre, et qu'elles n'excèdent pas la grosseur du petit doigt; on les dépouille de leur bourre, on les fend en deux, on les fait frire avec une pâte, comme les artichauts; on les confit aussi au vinaigre blanc, comme les cornichons, et pour lors elles sont meilleures et plus tendres; la plante, à mesure qu'on la dépouille de son fruit naissant pour le manger ainsi en friture ou pour le confire, en produit d'autre de nœuds en nœuds, qu'on a toujours soin de cueillir dès qu'ils sont formés, et elle en fournit pendant deux mois et plus. Les habitans de l'Amérique septentrionale sucent les tiges vertes du maïs, qui ont un goût de sucre.

Les Indiens font avec le maïs une liqueur qui leur est très-agréable; ils le font rôtir jusqu'à ce qu'il devienne en charbon, et après l'avoir pilé, ils le jettent dans des grandes chaudières d'eau, où ils le font bouillir: cette eau noire et dégoutante est ce qu'ils appellent *chice*, et ce qui fait leurs délices.

732. *ZIZANIA aquatica.* L'ivraye aquatique.

Son fruit farineux, semblable au riz, fournit la nourriture première aux habitans de l'Amérique septentrionale.

Nota. Nous avons désigné ici les plantes sous les noms triviaux de Linnée, par conséquent elles peuvent être connues par tous les amateurs de botanique ; nous allons donner une continuation des plantes propres à la nourriture de l'homme, désignées sous les noms de leurs pays, sous ceux de Rumphe et de quelques botanistes étrangers.

PLANTES

Propres à la nourriture de l'Homme, désignées sous les noms de leur pays.

1. *ACAJA.* La prune de Monbain.

Cet arbre, qui croît dans l'isle de Ceylan, produit un fruit qui donne une liqueur vineuse; c'est une espèce de prune de la grosseur de nos prunes impériales, et aussi saine que nos cérises; on fait usage de son jus pour arroser le rôti. On confit les fleurs de l'acaja, lors qu'elles ne sont encore qu'en boutons.

2. *ACAJOU*, *le Cajou.* Voy. pag. 29, n° 55.

3. *AGATY turia Rumph.*

Cet arbre croît dans les Indes occidentales, de même que le précédent. Voy. pag. 5, n°. 14.

4. *AGOUTITREVA.*

Cet arbre, qui croît dans l'isle de Maragnan, porte un fruit qui ressemble beaucoup à la grénade, mais bien plus gros.

5. *AGUACATE avorat.*

Cet arbre, particulier à la Nouvelle-Espagne, porte un fruit dont la forme est celle d'une poire, sa couleur est verte en déhors, verte et blanche en dedans, avec un gros noyau dans le cœur. On le mange cuit ou crud, en y joignant

un peu de sel, parce qu'il est doux et huileux, d'autres y mêlent du sucre ; tous les voyageurs conviennent que le goût en est délicieux, et que l'Europe n'a rien qu'on puisse lui comparer.

6. *AGUTIGUEBA.*

La racine de cette plante, qui croît au Brésil, est bonne à manger, aussi dans les tems de disette, la fait-on bouillir, ou griller pour s'en nourrir.

7. *AIMIR.*

Les fruits de cet arbre, qui croît dans les isles Philippines, sont d'un très-bon goût.

8. *ALEA.*

C'est le grand gingembre, son usage est fort commun.

9. *AMBOLA*, *charamei.*

C'est un arbre de Perse, on confit son fruit, qui est de la grosseur d'une noisette, lorsqu'il est mûr; on le mange avec du sel.,

10. *AMBO*, *mongo.*

On fait le plus grand cas du fruit de cet arbre, à Guzarate.

11. *AMIJOUR.*

Son fruit est rond et à le goût de la pêche ; on trouve ce fruit aux isles de Maragnan.

12. *ARACA.*

C'est arbre, qui est une espèce de [illegible] porte un fruit très-agréable et en abondance

dans toutes les saisons de l'année ; il croît au Pérou.

13. *ARASA.*

Cet arbre, qui croît dans l'isle de Maragnan, produit une petite pomme, que le P. Chaude met au premier rang des meilleurs fruits, lors qu'il est dans sa parfaite maturité.

14. *ARATICA.*

Cet arbre du Brésil porte un fruit d'un goût et d'une odeur agréables.

15. *ARATICOU.*

Le fruit de cet arbre, qui croît dans l'isle de Maragnan, est fort gros, de bon goût, et d'une odeur très-agréable.

16. *ARBRE aux boîtes de marmelades.*

Le fruit de cet arbre, qui croît à Surinam, renferme une substance moëlleuse, qui a le goût des nêfles,

17. *ARBOUSE.*

C'est une espèce de fruit commun à Astraçan et à Moscou, sa pulpe est très-succulente et très-saine; elle se fond dans la bouche et y fait une sensation des plus agréables, elle rafraichit singulièrement et sans incommodité.

18. *ATA.*

C'est le fruit d'un arbre qui croît à Siam; il est très-bon et a le goût de la crême sucrée.

19. *ATUM laut.*

Le fruit de cet arbre, qui croît dans les isles Orientales, est bon à manger.

20. *BANALE.*

C'est un fruit rouge, qui a la forme d'une pêche, et qui est aussi doux que le miel.

21. *BATTECA*, *anguria Indica.*

Le fruit de cette plante est bon à manger crud, après le diner; on la cultive beaucoup, aux Indes.

22. *BEJAY*, *lecheer.*

Cet arbre, qui croît au Tonquin, porte un fruit aussi agréable au goût qu'à la vue.

23. *BÉTEL*, *betre*, *tambeul.*

Les Indiens mâchent presque toujours les feuilles de cette plante, qu'ils mêlent avec de l'areca, du cardamome, du giroffle ou autres aromâtes et des écailles d'huitres calcinées; on prétend que sans l'usage du bétel, ils auraient naturellement l'haleine fort puante; lorsqu'on se quitte pour quelque tems, on se fait présent dans ce pays, de bétel, que l'on offre dans des bourses de soie.

24. *BIBBY.*

C'est un arbre de l'Amérique; quand il est jeune, il en découle, par une incision qu'on y fait, un jus qui ressemble à du petit lait, d'un goût aigrelet, assez agréable. Les Indiens le boivent après l'avoir laissé reposer pendant quelques jours.

25. *BILAG-TANG-KULO.*

Les habitans de Java et de Baleya mangent avec avidité les fruits cruds de cet arbre; les Hollandais les aiment mieux cuits sous la cendre. Ce

végétal est indigène dans les Indes Orientales, à Java, à Baleya, à Bima, aux Célèbes et à Surate.

26, *BIRURONG mera.*

Cet arbre croît à Amboine; son fruit est agréable au goût et sain.

27. *BLIMBING.*

Il croît par toute l'Inde; on confit son fruit au sucre, c'est pour lors un mets très-agréable.

28. *BLIMBING bulu.*

Le fruit de cet arbre a à-peu près l'acidité de la groseille; on le mange toujours cuit avec du poisson; il est indigène à Java, à Baleya et aux Célèbes.

29. *BOIS d'Inde, bois de Campêche.*

C'est un gsand arbre de l'Amérique, dont les fruits sont noirâtres, un peu plus gros que les graines ordinaires; leur odeur et leur goût, aussi bien que ceux des feuilles de cet arbre, approchent de celles du laurier, et rassemblent un composé de giroffle, de canelle et de poivre. On s'en sert dans les sauces, et quand on sale des cochons, on met un lit de feuilles de cet arbre, entre chaque lit de viande, après les avoir soupoudrées de sel battu et de ces graines, réduites en poudre, ou seulement concassées; on ne peut s'imaginer le bon goût et la saveur excellents que la viande contracte; si on introduisait ces graines, on pourrait se passer aisement de toutes sortes d'épices.

30. *BOA rau.*

Les habitans d'Amboine aiment beaucoup le

fruit de cet arbre, qu'ils font cuire avec des poissons ; il a une odeur et une saveur très-agréables.

31. *BON tay cambing.*

Le fruit de cet arbre est fort bon à manger ; il croît à Amboine et aux Cèlèbes.

32. *BOTOR, lobus quadrangularis.*

On mange les siliques de cette plante avec les viandes.

33. *BRIDONNES.*

C'est un fruit des Indes orientales, dont l'écorce sert à la confection du vinaigre dans ce pays. Ray dit qu'on en a mangé quelquefois, mais rarement.

34. *BUISSON des prunes de coco.*

Les prunes de cet arbrisseau ; qui croît dans la nouvelle Espagne, sont douces, agréables et fort saines.

35. *BULA swangi arund.*

On fait dans toute l'Inde, avec ce roseau, un ragoût très-salutaire aux marins.

36. *BUNNAING.*

Cette plante, qui croît dans la côte occidentale d'Afrique, est une sorte de lys, qui a un goût fort âcre. Les Anglais s'en servent pour assaisonner leurs sauces.

37. *CAAPEBA, cyssambolos pariera.*
Voy. pag. 70. n°. 217.

38. *CAUM.*

Cet arbre ne croît que dans l'isle d'aru ; on ne

peut manger son fruit crud, mais on le fait cuire avec du poisson : les mêmes fruits attachés à un fil, coupés par le milieu, après en avoir ôté les noyaux, se suspendent à la fumée, et étant ainsi préparés, ou confits à la saumure, on les transporte d'Aru à Benda.

39. *CACARA.*

C'est une nourriture assez commune dans toute l'Inde, mais moins délicate que nos haricots.

40. *CAJU bawang.*

Le fruit de cet arbre tient lieu d'oignons et d'auls aux habitans d'Amboine.

41. *CAJU, sawo.*

Les fruits de cet arbre, qui vient dans les Indes, sont très-bons à manger cruds.

42. *CAJU daun bewaly.*

On se sert, à Amboine, de l'écorce de cet arbre, pour se rendre la voix plus claire.

43. *CALALEOU, karouba, giraumont.*

Le fruit de cette plante, lorsqu'il est jeune, se cueille pour être mangé en salade, à l'eau et au sel ; quand il est mûr, on le hâche par petits morceaux, avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'est ce mets que les dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées.

44. *CALEBASSIER, boabab seu abavi.*

Cet arbre a été transporté d'Afrique en Amérique ; on mange son fruit crud; les voyageurs s'en

servent pour étancher leur soif, et pour se restaurer, son suc mêlé avec de l'eau et du sucre convient dans les maladies aiguës.

45. *CAMEGNOUR.*

C'est une espèce de magnoc, qui croît dans la Cayenne; on arrache la racine de cette plante sept mois après qu'elle a été semée; on la mange alors grillée ou bouillie; si on la laisse plus long-tems en terre, elle n'est bonne qu'à être réduite en farine, et à être travaillée comme le magnoc, avec la différence que l'eau qui en sort n'est pas dangéreuse; sa farine même est préférée à celle de magnoc; on en fait d'excellent *cusson* et de trés-bon *matalé*.

46. *CAMOTE.*

C'est une espèce de grosse rave qui flatte l'odorat comme le goût, et qui est indigène aux isles Philippines.

47. *CANELLIER du Pérou.*

Il a la qualité de celui de l'Orient.

48. *CAPOLLIES.*

Ce sont des espèces de cérises fort agréables à manger.

49. *CATTE-CATTI.*

La décoction de ses feuilles, bue, amollit, à ce qu'on dit, la rate endurcie.

50. *CHAMBROCH.*

Les Indiens usent de ce fruit en aliment; on le confit au sucre; il est très-agréable et excite l'appétit.

51. *CHAMPODA.*

C'est un arbre du Malaque ; la pulpe de son fruit est sucrée, on la suce, le goût en est fort bon, mais l'odeur en est forte. Les habitans du pays aiment ce fruit, parce qu'il échauffe et qu'il entête ; on en fait cuire dans l'eau les amandes, mais elles ne valent pas les nôtres.

52. *CHARIMORLIA.*

C'est un arbre du Pérou dont le fruit passe pour le meilleur des Indes, aussi les habitans en font grand cas ; ce fruit est si sain qu'on peut même en donner à manger aux malades ; sa chair est blanche, semblable à de la bouillie, douceâtre et mêlée de plusieurs semences.

53 *CHAMPEDAHA*, *tsjampada.*

Son fruit est généralement estimé.

54. *CAUMOUN.*

C'est une espèce de chou palmiste qui croît dans la Guyane ; sa graine est très-petite et couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. Préfontaine dit que cette pellicule pressée entre les doigts, pour séparer l'amande, et brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte, et qui a du corps, la couleur du chocolat ; c'est une boisson agréable, dont les Créoles sont friands, ainsi que les Nègres, ce qui les détermine souvent à abattre l'arbre, pour avoir sa graine, avant qu'elle ne tombe par la maturité, l'envie de manger aussi du chou ne contribue pas peu à cette opération ; l'huile qu'on tire du fruit entier du caumoun se

tire de même que celle de l'aovara, et cette huile est préférable par son goût et par sa couleur ; elle est aussi bonne en salade que l'huile d'owenglo, ou de sésame, qui équivaut à celle d'olive.

55. *CHIRIMOYA.*

Le fruit de cet arbre, qui porte le même nom, approche du fruit qu'on nomme dans les isles françaises *pommes de canelle*, mais il est beaucoup plus agréable, et on lui donne communément la préférence sur l'ananas. La Condamine dit que le goût en est sucré et vineux. Cet arbre croît dans le territoire de Quito.

56. *CHICAPOTES.*

Ce sont d'excellens fruits, qui croissent dans les provinces les plus chaudes, et dont les Mexicains font une espèce de marmelade qui approche du goût et de la couleur du catignac.

57. *CHIKA.*

On fait sécher ses fruits au soleil ; on les conserve long-tems, et pour les trouver délicieux, il faut les tremper, une nuit seulement, dans le vin. Ces fruits viennent dans la Chine ; leur chair est rougeâtre, d'une saveur douce, mêlée d'un peu d'âpreté, qui fait plaisir.

58. *CHAPALULONES.*

Le fruit de cet arbuste, qui croît dans la province d'Asmakaldas, et à Mindo, à l'ouest de Quito, est bon à manger.

59 *COZ des Chinois.*

On cultive cette plante à Amboine ; sa racine a

plus de suc que la battate ; on peut la manger crue, après l'avoir pélée, mais elle n'est pas agréable au goût ; elle est faite à-peu-près comme les raves fongueuses, aussi les Hollandais l'appellent-ils rave des Indes : si on la fait cuire dans l'eau, elle est un peu meilleure ; cependant on en prépare un mets fort délicat si on la coupe par tranches, et si on la fait bouillir avec du beurre et de la canelle. Les Chinois confisent cette racine au sucre, et ils en donnent comme quelque chose de salutaire, à ceux qui ont la fièvre, d'autant qu'elle peut les rafraichir : si on tire cette racine de terre avant que le fruit de la plante soit parvenu en maturité, elle est pour lors très-tendre et très-délicate.

60. *COCA.*

Les Occidentaux s'en servent comme les Orientaux du bétel, et les Européens du tabac ; il est d'un grand usage au Pérou, pour fortifier et réparer les forces abattues, desaltérer et nourrir ; on en mêle avec des écailles d'huitre calcinées, et l'on en forme des pastilles, qu'on tient long-tems dans la bouche, les mâchant avec plaisir.

61. *COLENDANY.*

Le fruit de cet arbre, qui se trouve par toute l'Inde, est long d'un pied ou d'un pied et demi ; c'est une espèce de silique ; on la coupe en morceaux quand elle est à demie-mûre, et on la fait cuire avec du jus de viandes, ou avec du *calappus*, coco : c'est un aliment assez douceâtre.

62. *CONANA*, *palmiste de Cayenne.*

Le noyau du fruit de cet arbre contient une amande

amande blanche, que l'on mange, après avoir fait chauffer ce noyau, pour l'en retirer; son goût approche un peu de celui de nos amandes. Les Sauvages font, avec le fruit du conana sauvage, une boisson qui approche beaucoup du vin.

63. *COUSSE-COUSSE*, *couche-couche.*

C'est une plante potagère des isles Antilles; sa racine a la consistance de celle d'une châtaigne bouillie. mais plus cassante: cette racine cuite dans l'eau avec un peu de sel, se mange avec des viandes salées ou du poisson; c'est un mets fort estimé des dames Créoles, quoiqu'il soit un peu venteux.

64. *COWALOME.*

C'est un arbre de l'isle de Ceylan; Ray et James font un éloge pompeux du goût du fruit de cet arbre, qui ressemble à une orange, dont l'écorce serait verdâtre.

65. *COUT.*

Le fruit de cet arbre, qui croît à Congo et à Angola, est de la blancheur du lait; son jus est si agréable, qu'on le donne aux malades pour leur rappeler le goût.

66. *CUBEBE*, *cuciombi*, *camuc*, *cuba chini.*

Les Javanois, chez lesquels ce végétal est indigène, le vendent bouilli, pour empêcher qu'on ne le cultive ailleurs; on s'en sert contre le rhume, et pour chasser les pituites. Les Maures le prennent dans du vin, pour s'exciter à la volupté.

67. *CULAT pala.*

Cette plante, qui est d'Amboine et de Banda,

est très-bonne à manger, et d'une saveur agréable.

68. *CYPRIER.*

Cet arbre est une espèce de palmier ; il produit une liqueur qui en distille, par une incision qu'on lui fait au sommet, cette liqueur passe pour la malvoisie d'Afrique ; elle pétille et fermente comme le vin de Champagne. et joint à la douceur une sorte d'acidité qui est fort agréable ; il est dangereux pour les étrangers d'en prendre avec excès, mais les habitans n'en éprouvent aucune incommodité.

69. *DAUN sabran.*

On mange les racines de cette plante cuites, ou dans l'eau, ou sous les cendres, à Java et à Baleya.

60. *DERYNGA - laut.*

A Célèbes, à Java et à Baleya, on mange pareillement les fruits de cette plante, cruds ou cuits sous les cendres et dans l'eau.

71. *DIJANTAM soa.*

Suivant Dioscoride, il a servi long-tems de nourriture au Bengale et à Java.

72. *DOLICHE de la Chine, dolichos sinensis.*

Les siliques de cette plante, coupées en tranches, et bouillies dans l'eau, impregnées ensuite de jus, forment une nourriture très-délicate.

73. *DOMINICOS et guineos.*

Ces fruits, qui croissent dans l'isthme de l'Amérique, sont fort gros, et ont nn goût excellent.

74. *DOUCDOU.*

Les fruits de cet arbre, qui croît dans les isles Mariannes, renferment quinze noyaux, qui étant rôtis, ont le goût de la châtaigne.

75. *DUWE*, *roppa*, *roppo-Java.*

C'est un fruit d'Amboine, de la grosseur des olives ; on le mange rarement crud, à moins qu'il ne soit parfaitement mûr ; on le confit dans la saumure.

76. *FÊVE vivace*, *cacara perennis.*

Les siliques coupées par tranches sont la nourriture ordinaire des Indes, mais elles ne sont pas si bonnes que celles d'Europe, et elles demandent plus de graisse ; quand elles sont mûres, on en mange rarement.

77. *FÊVE sauvage de Java. cacara de Java.*

Cette espèce de fêve n'est bonne à manger qu'autant qu'elle a cuit long-tems et même dans différentes eaux, pendant vingt-quatre heures, encore faut-il qu'elle soit dépouillée de la pellicule noire qui l'enveloppe, sans quoi, elle occasionne des vertiges. Les habitans de Java font cuire les fèves, ou rôtir sous la cendre, pour les manger : il se trouve encore une autre espèce de fêves, qu'on nomme *cacara pilosa.* Il faut les faire macérer pendant trois ou quatre jours dans l'eau, si on ne veut pas qu'elles nuisent à la tête.

78. *FIGUE d'Inde.*

Elle l'emporte de beaucoup par son agréable douceur sur nos figues.

79. *FRUTILLE*, *fraise du Pérou.*

Elle est fort différente des fraises d'Europe, non-seulement par sa grandeur, qui est d'un bon pouce de long, sur huit lignes de diamêtre, mais encore par son goût qui est plus aqueux, sans être moins agréable.

80. *GAJANG.*

Les fruits de cet arbre, qui croît à Amboine, à Banda et aux Célèbes, servent de nourriture à la plupart des habitans de ces pays; ils les font cuire sous la cendre.

81. *GAJIM*, *hajam*, *angajiu*, *boisva.*

On la trouve aux Moluques, à Amboine, à Banda, etc. Son fruit mûrit au mois d'Avril; il est plat comme une fêve, sillonné dans ses bords, plus long que large, recouvert ainsi que la noix, par une petite peau mince, ayant sa coque extérieure épaisse et poileuse; dans sa partie intérieure se trouve un grand noyau plat, dur, sec, comme la châtaigne, mais moins blanc, au contraire, pâle, verdâtre, insipide ou douceâtre, cuit dans de l'eau ou sous des cendres; lorsque l'enveloppe extérieure est enlevée, ce noyau sert de nourriture ordinaire aux habitans des Moluques, et est d'une saveur plus douce; il remplit suffisament l'estomac, et ne se digère pas facilement.

82. *GAROE.*

Cet arbre, originaire de l'Isle-de-Fer, porte une espèce de noix ou d'aveline très-douce et très-agréable.

83. *GINZEN.*

On mange communément la racine de ginzen: elle rétablit les forces épuisées.

83. *GLOBBA.*

Son fruit est bon à manger crud ; il a une certaine acidité qui rafraichit beaucoup l'estomac ; on le trouve à Amboine, aux Moluques et à Cérena.

85. *GLOBBA papua-durion.*

Il a les mêmes propriétés que le précédent, et croît dans les mêmes endroits.

86. *GNEMON.*

Le noyau du fruit de cet arbre ressemble à celui de l'aveline; quand il est vieux et sec, il est si dur qu'à peine le peut-on casser sous la dent; il est pour l'ordinaire d'une nature dure et aqueuse, accompagné d'une légère austérité : ce noyau, quand il est séparé de la chair du fruit, qu'on a fait cuire dans l'eau, lorsqu'elle est fraiche, se frît comme les fèves tendres, et lorsqu'il est tendre, il se grille comme les glands, pour le manger. Il y a une autre espèce de gnemon, qui est le sauvage, on fait brûler sa noix, pour la manger, lorsqu'on l'a séparée de la partie charnue du fruit, par une longue macération ; on mange encore le fruit de cet arbre, lorsqu'il est cuit dans l'eau avec le noyau ou moëlle de *calappus*, autrement coco. Dans les Indes, et sur-tout à Amboine, on fait cuire dans le jus de coco, les jeunes feuilles de gnemon ; elles fournissent pour lors un excellent potage, qu'on estime beaucoup dans le pays, et que les Espagnols rejettent néanmoins à cause de sa fadeur.

87. *GOUDAL hahuol.*

Le fruit de cet arbre, qui croît par toute l'Inde, est nourrissant.

88. *GUAJUBA des Américains.*

C'est un arbre qui croît dans le Pérou, à Saint-Domingue, dans la nouvelle Guinée; son fruit est plus gros que la plus grosse pomme; le peuple s'en nourrit, cependant il ne l'estime pas.

89. *GUALTERIA.*

C'est un arbre du Canada et de l'isle Royale; on prend ses feuilles en infusion comme du thé; cette infusion est agréable et fortifie l'estomac.

90. *GORUNDA-GOUHAH.*

Cet arbre qui croît dans l'isle de Ceylan; porte la canelle, dont l'usage est si connu.

91. *HEDISARUM des Indes, crocodylus.*

Ses feuilles servent de plantes potagères aux Indiens; ils les mangent cuites avec du poisson.

92. *L'HERBE du Paraguai.*

Les Espagnols croyent trouver dans cette herbe un remède ou préservatif contre tous leurs maux; personne ne disconvient qu'elle ne soit apéritive et diurétique, et il parait certain qu'elle produit souvent des effets fort opposés entr'eux, tels que celui de procurer le sommeil à ceux qui sont sujets à l'insomnie, et de réveiller ceux qui tombent en léthargie, d'être nourrissante et purgative.

93. *JACA*, *ambi*, *jacca*, *jaaca*, *jaqua*.

C'est un arbre qui croît dans l'isle de Java, au Malabar; quoique l'odeur de son fruit ne soit pas agréable, cependant sa saveur est des plus délicates; il est mielé, et a le goût d'orange; il est très-bon pendant les grandes chaleurs, pris modérément, son noyau ressemble à une châtaigne.

94. *JACAPUCAYA des habitans du Brésil.*

Les noix de cet arbre sont un peu plus grosses que les amandes dont il s'en trouve ordinairement trente renfermées dans un calice tres-dur, très-vert, approchant, pour la grosseur de la tête d'un enfant; ces noix ont à-peu-près le même goût que les pistaches; en les faisant griller, elles sont bonnes à manger, mais lorsqu'elles sont crues, elles passent pour nuisibles

95. *JACARANDA*, *manipoy*.

Les fruits de cet arbre des Indes se mangent cuits.

96. *JAKA*.

C'est le plus gros fruit de l'univers, selon Navarette, il s'en trouve qui pèsent jusqu'à 100 livres. Les Chinois le préparent avec le lait des noix du coco, qui lui donnent un goût délicieux. Ce fruit croît sur le tronc de l'arbre.

97. *JAMBO*.

Ce fruit est plein de jus, et n'est pas moins sain qu'agréable.

98. *JAMBU*.

On mange cruds, à Amboine et dans les Mo-

Juques, les fruits de cette plante, quand ils sont mûrs, pendant les grandes chaleurs du mois de Novembre et de Décembre, ils appaisent la soif.

99. *JAMBU ayer.*

Les habitans d'Amboine mangent crud le fruit de cet arbre, pour exciter l'appétit.

100. *JANIPABA.*

C'est un des plus gros arbres du Brésil ; sa verdure est admirable, et se renouvelle tous les mois ; ses fruits ont la forme d'orange, le goût du coing, et passent pour un excellent remède contre la dyssenterie.

101. *IGNAME.*

Cette plante, qui vient sur la côte occidentale d'Afrique, est facile à digérer, et peut servir de pain, si on la mange avec de la chair.

102. *INGOMAAS*

Cette plante croît aux Manilles ; on mange ses racines crues, après en avoir ôté l'écorce ; elle a la saveur des radis.

103. *KARAMBOLAS.*

Il nous vieut de la Chine, on en fait une excellente conserve; à laquelle rien n'est comparable pour appaiser la soif.

104. *KATJANG poeti.*

Toutes les espèces de Katjang, après le riz, sont la nourriture la plus ordinaire dans quelques endroits de l'Inde, tant sur terre que sur mer; les plus saines de toutes sont les blanches.

105. *KAJNANK sina.*

Ses siliqnes, étant vertes, sont plus recherchées et d'une saveur plus exquise, que celles du botor.

106. *KELADY.*

C'est la nourriture des catholiqnes en Egypte.

107. *KETULE.*

On en tire, dans l'isle de Ceylan, une espèce de liqueur extrêmement douce, trés-saine et très-agréable.

108. *KOLACH.*

Cet arbre produit une sorte de prune fort bonne à manger ; l'écorce est purgative.

109. *KUSSUS.*

Cette plante est l'aliment le plus commun des Négres ; après en avoir fait une pâte, ils la mettent sur le feu, dans un pot de terre, ou de bois, percé d'un grand nombre de trous, comme nos couloirs, et l'arrosent d'eau bouillante, ils la remuent continuellent pour l'empêcher de s'épaissir ; elle se divise en petites boules séches et dures ; pour en faire usage, on les arrose d'eau chaude, ce qui les fait enfler comme du riz ; cette nourriture est saine, du moins s'il en faut juger par les Négres, qui sont ordinairement gras et pleins de santé.

110. *LABO AMBON.*

Le fruit de cet arbre oriental est d'un goût très-délicat.

111. *LAGONDI.*

Les femmes du Malabar mangent les feuilles de cet arbre pilées et broyées, pour se sendre fécondes.

112. *LAMMUT*, *lammut.*

Quand le fruit du lammut, originaire des Moluques est mûr, on peut le manger crud, on en mange aussi avec les poissons.

113. *LASSA*, *bajattan*, *agmahi*, *boau*, *lansac*

On en trouve dans toutes les isles des Indes, depuis Java jusqu'aux Moluques; les fruits mûrs de cet arbre sont très-bons, mangés cruds, pendant les grandes chaleurs, on les confit avec du vin et du sucre.

114. *LEMON papeda.*

Cet arbre est indigène dans les Indes Orientales; son fruit est à-peu-près semblable au citron, mais son suc est plus âcre et plus acide, il occasionne des tranchées c'est pourquoi on ne mange pas ce fruit seul, mais on l'associe avec un peu de jus de viandes, ou des poissons, et il sert d'assaisonnement dans la bouillie qui se fait avec la sagu.

115. *LEMON manis tsjina.*

Le fruit de cet arbre se mange crud, dans les jours de grandes chaleurs, et rafraîchit beaucoup. Les Chinois l'assaisonent avec le sucre.

116. *LICHI.*

On met ordinairement ce fruit dans l'eau froide, ayant de le manger; il est échauffant par

lui-même. Le P. le Comte ne connaît point dans l'Europe de fruit dont le goût soit aussi délicieux ; les Chinois le gardent pour en manger toute l'année.

117. *LIMONS bappellés sutles.*

Ce fruit contient plus de jus que les citrons d'Europe, mais il est plus acide ; on l'employe dans toute sorte de sauces : les habitans de l'isthme de l'Amérique l'employent même pour faire cuire la viande au pot.

118. *LOCUSTE* ou *sauterelle.*

Les habitans de la côte occidentale d'Afrique, se nonrrissent du fruit de cet arbre, sur-tout les jeunes gens, qui en sont passionnés.

119. *LOLIN.*

Le fruit de cet arbre est délicieux, chez les habitans de Sumatra, Carama et Bonoa.

120. *LONG - YEN*, *œil-d - dragon.*

Ce fruit est plus doux et plus odoriférent que le *lichi* ; en le faisant bouillir, on en tire, à la Chine. un suc agréable et nourrissant.

121. *LYEN - WHA*, *fleur aquatique.*

Les Medécins en ordonnent le fruit aux malades, pour les fortifier, lorsqu'ils sont affaiblis ; les Chinois estiment beaucoup cette plante.

122. *MABOKKE.*

Cet arbre porte un fruit dont le goût tire un peu sur le vinaigre, mais il est si délicieux, qu'on ne fait pas dificulté d'en. donner aux malades dans l'ardeur même de la fièvre, pour leur rafraichir.

le palais. C'est à Congo et à Angola que ce fruit croît.

123. *MACHA.*

Les Indiens des campagnes de Bambon, province des plus élevées du Pérou, font grand cas de cette plante pour rendre leurs femmes fécondes, et des expériences sans nombre ne permettent pas de douter, qu'elle ne soit un spécifique admirable contre la stérilité, chez les femmes qui s'en nourrissent pendant quelques jours.

124. *MAHOL.*

Cet arbre, qui croît dans les isles Pilippines, porte des fruits qui sont très-vantés.

125. *MANGABA.*

Cet arbre porte deux fois l'année ; mais outre son goût charmant, il est si sain et si léger, qu'on ne craint jamais d'en manger trop ; les Brésiliens en font une espèce de vin.

126. *MALPIGHIA.*

On mange ses baies.

127. *MANGAS*, *manguia.*

Cet arbre, qui croît dans l'isle de Java, porte un fruit excellent, qui surpasse le goût des meilleures pêches : on le confit avec de l'ail et du gingembre ; il faut le distinguer avec soin d'un autre mangas, qui est un poison très-subtil.

128. *MANGO et jacks.*

Les fruits de ces deux arbres sont d'un grand secours, pour la nourriture du peuple ; on mange

le jacks comme nous mangeons le chou, dont il approche pour le goût ; un seul suffit pour rassasier six ou sept personnes ; on peut le manger crud, lorsqu'il est mûr ; ces deux arbres croissent dans l'isle de Ceylan.

129. *MANGUE.*

Cet arbre croît dans les isles des Célèbes et de Macassar ; ses fruits ont la peau dorée comme celle de nos poires de bon chrétien, mais beaucoup plus tendre ; la chair en est fort sucrée.

130. *MARIPA.*

C'est une espéce de chou palmiste ; ses graines sont couvertes d'une pellicule fort agréable ; on en mange beaucoup dans la saison qui les produit ; les Agoutys en sont fort friands.

131. *MARMELOS du Bengale.*

Les fruits de cet arbre, qui croît au Bengale, sont de deux espèces, dont les uns sont de la grosseur et de la forme d'un œuf d'oye, et sont très-bons à manger ; les autres sont petits, on ne peut pas les manger cruds ; il faut les faire cuire sous la cendre.

132. *MELOCARCOPALI.*

Le fruit de cet arbre, qui croît dans la province de Carc opal, aux Iudes, a un goût de cérise fort agréable ; il est un peu laxatif pour les étrangers, mais les naturels du pays le trouvent fort nourrissant.

133. *MELON d'eau de Surinam,*

Sa chair à un brillant comme le sucre, et fond

dans la bouche, eu y répandant un jus agréable et sain.

134. *MELONES et cucumeres Indici.*

Toutes les espèces de concombres des Indes et des pays chauds, sont plus saines que celles d'Europe, les Médecins chinois permettent ces fruits dans les fièvres et dans toutes les maladies chaudes et billieuses.

135. *MESQUITE.*

Dans les tems où les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec la graine de cet arbre.

136. *METAMBA.*

Le tronc de cet arbre fournit d'assez bon vin.

137. *METLE.*

C'et un arbre du Méxique, dont le tronc rend par incision, une liqueur fort claire et très-agréable à boire; elle s'épaissit sur le feu en une espèce de miel, dont les Européens font leurs délices.

38. *MORUNGE.*

Chaque partie de cette plante, qui croît dans les Indes, a une saveur particulière; son fruit qui est une silique, est doux; on le mange cuit au Malabar; sa racine est âcre, semblable à celle du raifort, les Indiens la raclent jusqu'à sa partie ligneuse, et ils répandent cette raclure sur la viande, ou les poissons cuits; mais aussi-tôt que cette racine s'échauffe dans quelque aliment, elle perd à l'instant la saveur et l'odeur du raifort, ses feuilles sont amères; les habitans des deux Indes en mangent comme plantes potagères.

139. *MURUCUGNE.*

Son fruit se cueille verd, mais en mûrissant il devient de meilleur goût, et est facile à digérer.

140. *MUSA de carama.*

Les fruits de cet arbre tant cruds que cuits, font la nourriture des habitans du Carama.

141. *MUVROS.*

Cet arbre, qui croît dans les bois de l'isle de Ceylan, porte un fruit de la grosseur d'une cérise, et dont le goût est très-agréable.

142. *MYROBOLAN*, *myrobolanus umbilica.*

Les myrobolans sont d'une saveur si âcre, qu'on ne peut les manger cruds; on les fait sécher, et on les confit avec du sucre, ils perdent alors toute leur austérité, et fournissent une excellente confiture, qui nous vient en Europe des Indes Orientales, de la Syrie et de l'Egypte; les autres myrobolans doivent se confire de même.

143. *NOIX de Canarie.*

C'est un arbre qui est très-commun aux Moluques et à Amboine, sur-tout dans les isles de Manipa et de Kalanghoa; ses noyaux sont doux; ils servent de nourriture journalière aux habitans des isles Orientales; cependant ils sont pernicieux, si on les mange, lorsqu'ils sont récens.

144. *NOIX pecon.*

Ce sont les seules noix de l'Amérique qui soient bonnes à manger, aussi les Américains et les Anglais en font un objet de commerce.

145. *NOIX des Linbavons*, *nuces Libani.*

Ces noix sont petites, oblongues, blanches, couvertes d'une écorce rousse, après les avoir pelées, on les mange ; elles sont douces et délicates, et fournissent une nourriture très-salutaire et bonne ; on a coutume de les couvrir de sucre, pour en faire des espèces de dragées ; elles croissent sur les montagnes Carpathiques.

146. *NAM-NAM.*

Les Hollandais mangent, à Amboine, le fruit de cet arbre, et le font frire avec du vin et du sucre ; il est bon aux pituiteux

147. *NOUPETES.*

Ce sont des fruits de la côte occidentale d'Afrique ; ils sont de la grosseur des glands, verts en déhors, et d'un goût exquis.

148. *NUCHTLI.*

Il croît dans la nouvelle Espagne ; son fruit est une espèce de figue ; il est couronné comme la nêfle ; il se conserve long-tems : sa principale qualité est de rafraichir beaucoup.

149. *NUSSA*, *ugussa*, *taley*, *telejo.*

Les noyaux de cet arbre, qui croît dans les isles Moluques et à Java, se servent cruds sur les tables ; les Européens en font grand cas ; mais les Indiens ne s'en soucient pas beaucoup, parcequ'ils ne remplissent pas assez ; il y en a deux autres espèces, dont les fruits ne sont pas bons à manger.

150. *NYSSA ogeche.*

Son fruit est rouge et de forme ovale ; il a la saveur

veur de nos prunes de Damas ; il est un peu plus acide, mais d'un goût agréable.

151. *OCA.*

Cette racine se mange bouillie ou frîte ; elle a le goût de la châtaîgne ; on en fait des conserves au sucre, qui passent pour délicieuses, dans le Pérou.

152. *OGHAGHE.*

Cet arbre est de Congo et d'Angola ; il donne un fruit qu'on prendrait pour une prune jaune, d'une odeur trés--agréable, et d'un goût délicieux.

153. *OSEILLE en arbre.*

C'est un arbre sauvage des Indes ; on fait cuire ses feuilles et ses fleurs avec les différens mets qu'on prépare dans ce pays, pour leur donner une agréable acidité ; on mange aussi ses fruits cruds ; on les confit encore dans la saumure, pour les mêler avec les alimens.

154. *PACOURY.*

Cet arbre qui croît dans l'isle de Maragnan, porte un fruit de la grosseur de deux poings, célèbre par sa bonté, lorsqu'il est confit au sucre.

155. *PADY bras, oryza.*

L'oriza est la nourriture de l'Inde entière, de la plus grande partie de la Chine, du Japon, et de la Perse. Voy. ce que nous en disons dans les endroits où nous traitons du riz.

156. *PALMIER aovar.*

C'est une espèce de chou qui nait à Cayenne ; on tire de sa graine, par expression, une huile, dont les Nègres de l'Amérique et de l'Afrique se

servent en guise de beurre. et en assaisonnent leurs mêts; les blancs s'en servent pour le même usage, à défaut d'autre; on appelle cette huile, *huile du Sénégal*; on peut ôter le goût aromatique qu'elle peut conserver. Voy. ci-dessus, le mot *oavara*.

157. *PALMIER de chaco.*

On trouve, dans ce pays, des forêts de dix à douze lieues, uniquement composées de ces palmiers, qui sont très-grands; le cœur de l'arbre, cuit avec sa moëlle, est un aliment très-sain et de fort bon goût.

158. *PALMIER de Congo.*

Cet arbre qui vient naturellement à Congo, produit du vin, du vinaigre, du fruit, et du pain; l'huile se tire de l'écorce ou de la peau du fruit.

159. *PALMISTE.*

Après avoir coupé le palmiste, et lui avoir ôté tout son extérieur, on trouve son cœur, ou plutôt des feuilles qui ne sont pas encore écloses, pliées et arrangées comme un éventail, non dépliées, blanches, tendres, délicates, et d'uu goût approchant de celui des culs d'artichauts, on les appelle dans cet état, *choux palmistes*: on les lave et on les mange en salade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau, avec du sel, puis on les met tout égoutés dans une sauce blanche; on les met aussi dans la sonpe: enfin de quelque manière qu'on les mange, ils sont très-bons; c'est une nourriture légère et de facile digestion: mais pour avoir cet aliment, il faut couper l'arbre, sans cela on en mangerait plus souvent.

160. *PAMPELMOUSE.*

C'est une espèce d'orange, qui vient dans le royaume de Siam; le jus de ce fruit est très-rafraichissant; sa chair est un peu aigrelette, avec un véritable goût de raisin.

161. *PANDANG ceram.*

On employe à Cerama, à Ternate et à Gelolo, le fruit de cet arbre au lieu de beurre.

162. *PANUNGIAN.*

Cet arbre croît dans les isles Philippines; son fruit est de bon goût, et aide à la digestion.

163. *PAPAYES.*

Ces fruits, qui se multiplient dans l'isthme de l'Amérique, ressemblent aux limons; leur goût est acide, et n'a rien de trop piquant; ils ont toutes les qualités des meilleurs fruits.

164. *PAPARI.*

Cet arbre croît dans les isles des Indes Orientales; on en coupe toutes les branches avec les feuilles; on les suspend dans un lieu couvert, et exposé à l'air, pour les faire sécher; elles servent pour lors à faire une cervoise sucrée, qui est la boisson ordinaire de nos Européens qui habitent dans les Indes Orientales.

165. *PAPYRUS, berd des Egyptiens.*

Les Egyptiens sucent le jus qui est très-agréable, des racines de cette plante, après les avoir nettoyées de leurs parties fibreuses.

166. *PARIA-LAUT.*

Cet arbre croît à Amboine, Java et Boëtona; ses feuilles sont très-bonnes pour l'estomac; on les mange crues avec des poissons.

167. *PAXOS.*

Il est indigène aux isles Philippines; le goût de son fruit est exquis, lorsqu'on le cueille dans sa maturité.

168. *PEQUEA.*

Cet arbre croît au Brésil; son fruit ressemble à l'orange, et contient une liqueur mieleuse.

169. *PETITE fève des Indes.*

Cette fève est rouge, et la plus usitée chez les habitans de Java; tous les navires qui couvrent les mers des Indes en sont pleins; c'est la meilleure de toutes les fèves; elle n'est pas venteuse; les matelots les savent très-bien cuire; après être cuites, ils en détachent la peau en les comprimant avec la main, ils les font ensuite cuire de nouveau, avec du jus de viandes, du persil et des oignons.

170. *PETIT limon.*

Ce fruit est de la grosseur d'un abricot; son suc est très en usage chez les Indiens; ils en mettent dans tous leurs mets, en guise de vinaigre.

171. *PETOLA tschina.*

Il est indigène à la Chine et à Amboine; son fruit est une nourriture journalière et agréable des Chinois; ils choisissent ceux qui sont tendres et verts, et qui n'ont aucune rougeur.

172. *PE-TSAY.*

Ce légume excellent se trouve abondamment dans les provinces du nord de la Chine; dans le cours des mois d'Octobre et de Novembre, on en voit passer du matin au soir, par les portes de Pékin, des charettes chargées; l usage des Chinois est de le conserver dans du sel, ou de le mariner, pour le faire cuire avec du riz.

173. *PLANTANO.*

C'est un arbre des isles de Canarie; ses fruits sont à-peu-près de la forme du concombre, mais plus gros; dans leur maturité, leur écorce est noire; mais l'intérieur du fruit est d'un beau jaune doré, et le goût est si exquis, que l'on peut dire qu'il n'y a point de confiture si délicieuse.

174. *PLAQUEMINIER, pishanum Virginianum.*

A la Louisiane, on mange le fruit du plaqueminier, quand il est mol comme des nèfles; on se sert de la pulpe pour faire des espèces de galettes fort minces, qui ont un goût assez agréable, et qui arrêtent la diarrhée; les fruits du plaqueminier de la Louisiane sont gros comme des œufs. Un Normand qui alla dans se pays, parvint â faire du bon cidre avec ce fruit.

175. *POIS sucré de la Guyane, boyrova.*

Le fruit de cet arbre sert à rafraichir les voyageurs, dans les bois.

176. *POIVRE de la Jamaïque, piment des Anglais.*

Les Anglais font très-grand usage, dans leurs

sauces, de la baie aromatique de cet arbre, sous les noms de *toutes-épices*, *poivre de Thévet*, *amomi*, *piment à couronne*, *coques d'Inde aromatiques*, *têtes de cloux*; c'est, selon eux, un des meilleurs aromâtes qui soit en usage, car il a le goût de la canelle, du girofle et du poivre.

177. *POMME de cormantin.*

Artus a reconnu par expérience, que cette pomme est non-seulement fort agréable, mais rafraichissante et salutaire aux malades, sur-tout aux dyssentériques; elle est indigène à la Côte-d'Or.

178. *POMME du Bresil*, *olier*, *habenastrum*, *lolin.*

Cet arbre croît à Cerama et à Sumatra; on mange la moëlle de son fruit, tant crue que cuite sous la cendre, ou sur les charbons; on estime beaucoup ce fruit.

179. *POMMES d'Inde.*

Il y en a plusieurs espèces : la première se nomme *malum Indicum seu vidara. Rumph.* L'arbre qui nous la fournit, croît au Bengale, à Java et à Malaca; son fruit est de la force et de la grosseur d'un œuf de pigeon; on le mange crud dans le pays où il est originaire, et ailleurs il est peu estimé.

La seconde espèce se nomme *prunum stellatum oblongum vulgare seu blimbling oblongum dulce. Rumph.* Ce fruit, quand il est bien mûr, se mange crud, il est même très-salutaire; cuit avec du sucre et du vin, ou du lait, il fournit un très-bon aliment.

La troisième espèce est connue sous le nom de *blimbing teres*, *seu blimbing bulu. Rumph.* L'arbre qui nous fournit cette espèce de pomme, croît à

Java et dans les isles orientales des Indes ; on ne peut manger son fruit, mais on le fait cuire avec du poisson, des poules et d'autres viandes ; on le confit dans la saumure, ou avec du sucre et un peu de safran, et c'est pour lors un excellent mets pour ceux qui voyagent sur mer.

180. *POMME de dragon cultivée*, *boà-coan.*

C'est un fruit des isles occidentales des Indes ; sa chair est d'une saveur acide, astringente ; cette saveur est beaucoup plus tempérée lorsque le fruit est bien mûr ; on peut pour lors le manger crud. Les habitans d'Amboine le font cuire, lorsqu'il est demi-mûr, avec les poissons, et ils se servent du suc de ce fruit, en guise d'assaisonnement acide.

181. *POMME de dragon sauvage*, *boa-coan.*

Le fruit de cette espèce, qui est indigène dans les forêts d'Amboine, est plus vineux que celui de l'espèce cultivée, aussi le mange-t-on souvent crud ; quand il est à demi-mûr, on le confit dans la saumure.

182. *PRUNE du Brésil*, *condondum-condondong.*

Cet arbre croît dans les Moluques ; on en cuit le fruit avec le poisson ; le peuple s'en sert en guise d'assaisonnement.

183. *PRUNE de Ceylan*, *vidara littorea. Rumph.*

C'est une espèce de jujube des Indes ; son fruit est un peu acide, et cependant il sert d'aliment au peuple ; si on mange son noyau, il est pernicieux.

184. *PRUNE du Malabar*, *jambos.*

Voy. ce que nous disons du jambos, dans le dictionnaire.

185. *PRUNIER des Maluques*, *mudu*, *mulu*.

Il vient dans les isles Moluques, mais il se trouve rarement à Amboine; la chair de son fruit a une saveur vineuse; on le mange crud, il est agréable à l'estomac; on le fait cuire aussi avec du vin.

186. *PRUNES de Mississipi.*

Ses fruits sont un peu acides, mais bons à manger.

187. *PTEROTA.*

En Afrique, on mange comme poivres les capsules du ptérota.

188. *PYTA-haia.*

C'est un arbre de la Californie; les habitans du pays sont fort friands de son fruit, qui est une espèce de figue; on le dit anti-scorbutique.

189. *QUINOA.*

Il est particulier et naturel au pays de Quito; sa graine sert de nourriture; elle est de fort bon goût.

190. *RIVAL.*

Le fruit de cet arbre, qui croît à Chaco, est doux et agréable.

191. *ROTTANG tuni.*

Les Chinois prétendent qu'un petit faisceau du bois de cet arbre, mis dans une tonne d'eau empêche cette eau de devenir puante, ce qui serait d'un grand avantage sur mer.

192. *ROTTANG zatack*, *zalacca.*

Cet arbrisseau croît dans l'isle de Baleya et dan

la partie orientale de Java; la chair de son fruit est très-délicate; on le mange crud, lorsqu'il est mûr, il est très-salutaire dans les voyages sur mer, c'est pour cela qu'on le confit dans la saumure.

193. *ROTTANG assan.*

On mange le fruit de cette plante, pour étancher la soif, et on le fait aussi cuire avec du poisson.

194. *SAGU*, *pain des Moluques.*

Cet arbre est de grandeur médiocre; on en fend le tronc pour en tirer la moëlle, qu'on écrase avec un maillet de bois : de cette moëlle on fait une espèce de pain fort blanc, que les insulaires nomment *sagu.*

195. *SAJOR trubu.*

Les Hollandais en mangent beaucoup pendant leur séjour à Amboine et aux isles Moluques.

196. *SAGUER*, *gomatus.*

C'est un arbre qui croît à Java, à Amboine, et dans plusieurs endroits des Indes. on mange les noyaux de son fruit, mais jamais dans leur état de crudité. Les Chinois les assaisonnent avec du sucre : on prépare avec le suc épaissi de cet arbre, surtout à Java et à Baleya, un sucre noir, humide et impur, dont les Européens se servent pour sucrer leur bierre.

197. *SANDORI*, *sattul.*

On mange aux Moluques, à Siam et à Java, le fruit de cet arbre, à l'instar du *boa-rau.*

198. *SANGLET.*

Cette plante se trouve sur les bords de la rivière

du Sénégal ; c'est l'aliment le plus ordinaire des pauvres habitans, et on en fait, dans le pays, un assez gros commerce.

199. *SANTOR.*

Le fruit de cet arbre, qui croît dans les isles Philippines, sert à faire d'excellentes confitures.

200. *SAJOR calappa.*

C'est un arbre qui vient dans presque toutes les isles des Moluques; ses jeunes feuilles bouillies dans l'eau, fournissent un potage doux et agréable; ses jeunes pétioles, avant le développement des feuilles, se mangent en guise d'asperges.

201. *SAJOR papa.*

Aux Moluques et à Amboine, on mange les feuilles de cet arbre.

202. *SAMECKA*, *saja*, *commu.*

Cet arbre croît à Amboine, à Banda, et aux Célèbes ; le noyau de son fruit est de la grosseur d'un œuf de poule ; quand il est jeune et à demi-mûr, il est mol, plein de suc, mais d'une saveur austère ; quand ce noyau est mûr, il est dur et sec; aussi ne peut-on pas le manger crud, à cause de sa saveur astringente ; mais il sert aux habitans pour préparer ce mets excellent qu'ils nomment *gougou.*

203. *SARANA*, *plante douce*, *matista*, *stadkatran.*

On fait dans la Sibérie, avec cette plante, nonseulement des confitures, mais on en tire encore une liqueur spiritueuse, aussi forte que l'eau-de-

vie : on a observé que si on n'a pas retiré de la plante l'écorce, avant la macération, elle cause le ris sardonique à ceux qui en boivent la liqueur distillée. Steller dit avoir vu des personnes qui, après en avoir bu la veille, s'enivrèrent de nouveau en buvant un verre d'eau, ce qui est bien singulier.

204. *SETOSE*

C'est le meilleur fruit qu'on trouve à la Chine, dans l'isle de Tsang-mong, dans la province de Nanking ; il est de la grosseur d'une pomme ; sa peau est fine, unie et délicate ; elle couvre une chair molle et rouge, dans laquelle se trouvent deux ou trois noyaux longs et applatis ; ce fruit n'est mûr que vers le commencement de l'automne ; il est agréable au goût, fort rafraichissant, et ne nuit point à la santé.

205. *SILPHIUM*

C'est une racine fort estimée dans l'Afrique orientale, par l'usage qu'on en fait dans les ragoûts ; quelques uns croient que c'est la même dont les anciens tiraient un suc qu'ils regardaient comme si précieux, qu'ils déposaient dans le trésor public tout ce qu'ils en pouvaient acquérir ; ils l'appelaient *gomme de Cyrêne* : plusieurs personnes prétendent que ce n'était autre chose que l'*assa fœtida* : on sait que la mauvaise odeur et saveur que nous y trouvons, passent pour être exquises en Perse, et dans tout l'Orient. Les Romains aimaient aussi les ragoûts où il entrait.

206. *SITODIUM utile soland-ri.*

Les Indiens Othaïtes fendent en morceaux les

fruits de cet arbre avant leur maturité, et ils les cuisent au feu; la saveur de ce fruit cuit est farineuse, et si agréable, qu'elle surpasse même celle du meilleur pain de froment : de ce fruit cuit, broyé en farine, et mis sous terre pour fermenter, ils en préparent un pain noir

207. *SIBOA.*

On tire du tronc de cet arbre une sorte de vin, qui a beaucoup de rapport avec le vin de palmier, quoiqu'il ne soit pas si doux. Cet arbre croît dans la côte occidentale d'Afrique.

208. *STANZA*, *nux stanza krascheninnikow.*

C'est une espèce de cèdre, quoique les noyaux en soient néanmoins plus petits. Les Kamtschadaliens les mangent avec leur enveloppe; mais ces noyaux ressèrent un peu trop.

209. *SUCU.*

Son fruit a le goût, la figure et la couleur de nos pommes de calville; on le sèche comme nos figues, afin de le conserver toute l'année: c'est un très-bon manger.

210. *TACCA*, *tacca sativa.*

Les habitans de Banda font du pain avec la racine. de cet arbre.

211. *TACCA gunong.*

On fait, à Sumatra, du pain avec sa racine,

212. *TAPANAWA.*

Les baies de cet arbre se mangent comme les fraisse.

213. *TALI-PISSANG*, *funis musarius.*

A Amboine, à Baleya, et à Solore, on mange le fruit de cet arbre, qui est bon.

214. *TAMATTE*, *pomme d'amour.*

Quoique le fruit de cette plante soit fétide, il entre néanmoins dans les alimens; on le mange comme les concombres.

215. *TATAUBA.*

C'est un arbre du Brésil; son fruit se mange au sucre et au vin, et fait les délices de la table.

216. *TAGOUE.*

C'est un chou Caraïbe de la Cayenne; on fait, avec sa racine, de la bouillie; on la met aussi, à défaut de navets ou d'autres légumes, dans la soupe, à laquelle elle donne bon goût.

217. *TÉÉF*, *poa Abyssinica.*

On fait du pain avec la graine de cette plante.

218. *TEREGAM.*

C'est un figuier de Malabar; sa racine broyée dans du vinaigre, préparée avec du cacao, et prise le matin, à jeûn, passe pour rafraichissante.

219. *TEXOETLI*, *arbor texoetlifera.*

Les Méxicains laissent mûrir entièrement les fruits de cet arbre, après quoi ils les arrosent de vin, pour les conserver; on assure que plus ces fruits ont une saveur désagréable pour les Européens, plus ils sont du goût des habitans du pays.

220. *VANHOM.*

C'est une espèce de cucurma qui croît au Japon, ses feuilles sont potagères.

221. *VENCA*

C'est un arbre de la Chine, les fruits sont assez semblables, pour la saveur, aux raisins; on en exprime le suc, dont on fait une liqueur fort estimée dans le pays.

222. *USSASYE*, *folium acidum minus.*

Cet arbre croît dans l'isle de Xulabassi et à la petite Carame; son fruit est bon à manger et a une saveur très-agréable.

223. *U-TONG-CHU.*

Le goût du fruit approche de la noisette.

224. *VENTACA*, *arbor cucurbitifera.*

C'est un arbre des Indes Orientales; on confit son fruit, mûr ou vert, au sucre et au vinaigre, et on en mange avec plaisir.

225. *YUCA.*

Au Pérou on tire de sa racine une farine avec laquelle on peut faire du pain.

226. *ZEREMBETH.*

La racine de cette plante seule, réduite en farine, est propre pour faire une espèce de pain, dont les Indiens se nourrissent dans la disette.

PLANTES NUTRITIVES DE L'AMÉRIQUE.

PLANTES dont les racines servent à la nourriture.

1. L'ARTICHAUT de Jérusalem.
2. Le gingembre.
3. L'igname blanche.
4. L'igname violette.
5. Le manihot blanc.
6. Le manihot gris.
7. Le manihot rouge ou violet, et blanc en dedans.
8. Le manihot doux.
9. Les patates blanches à gros bois.
10. Les patates blanches, moins grosses, à suif.
11. Les patates violettes en-déhors, et blanches en-dedans.
12. Les patates violettes en-dedans et en-dehors, dites à meby.
13. Les patates jaunes, à feuilles luisantes.
14. Les patates de jaune d'abricot, dites de sacmanca.
15. La truffe blanche.
16. Le gigeri, ou le lazeli.
17. Le maïs.
18. Le petit mil d'Afrique, à panache plus fournie.

19. Le petit mil ordinaire.
20. Le petit mil à chandelle.
21. Le pois à savon blanc.
22. Le pois à savon marbré.
23. Le pois à savon rouge.
24. Les pois blancs ovales; les pois chicanes.
25. Les pois blancs ovales et durs, dits les pois boucousson.
26. Les pois de Saint-Domingue, dits à Nègres.
27. Les pois de Saint-Domingue jaunes.
28. Les pois de Saint-Domingue, blancs; dits pois inconnus.
29. Les pois de Damas, semblables aux haricots de France.
30. Les pois, dits sorciers noirs, les pois marqués de noir.
31. Les pois rouges.
32. Les pois à pigeons, les pois casse canari.
33. Les pois à siliques très-longues et très-dures.
34. Les pois de France, les petits pois.
35. La pistache de Saint-Domingue.
36. La pistache, ou pois de terre plus gros
37. Le riz ordinaire.

PLANTES potagères d'Amérique.

1. LA beringène jaune.
2. La beringène violette.
3. Le chou caraïbe vert.
4. Le chou caraïbe violet.
5. Le chou caraïbe petit et vert.
6. Le chou palmiste.

7.

7. Le concombre ordinaire, dit de l'Europe.
8. Le concombre petit et épineux.
9. Le concombre petit, jaune et poli.
10. Le cresson de Savane.
11. Les épinars doux.
12. Les épinars grands, le *sacra malon.*
13. Le giromon vert.
14. Le giromon jaune et gros.
15. Le giromon jaune et petit.
16. Le gombo grand.
17. Le gombo petit.
18. Le Kaïa, ou mouzambai.
19. Le mélon d'eau.
20. Le mélon d'Espagne vert.
21. Le mélon ordinaire. le mélon de France.
22. La morelle, la lamare.
23. L'oseille de Saint-Domingue.
24. Le patagon.
25. Le piment à petit fruit rouge, le piment à chien.
26. Le piment rouge à gros fruit.
27. Le piment doux.
28. La sarriette grande de Saint-Domingue.
29. La sarriette petite.
30. La taumatte rouge.
31. La taumatte jaune.

ARBRES qui donnent des fruits bons à manger, dans l'Amérique.

1. L'ABRICOTIER à gros fruit.
2. L'abricotier à petit fruit.
3. L'acajou à fruit rouge et en mamelon.
4. L'acajou à fruit rouge et un peu rond.
5. L'ananas, dit à pitte.
6. L'ananas épineux, à grand fruit en cône.
7. L'ananas à fruit jaune, en cône, dit à gros yeux.
8. L'ananas épineux, à fruit ovale et chair blanche.
9. L'avocatîer à fruit rond en mamelon.
10 L'avocatier à fruit vert, ovale.
11. L'avocatier à fruit ovale et violet.
12. Les bananes longues et grosses.
19. Les bananes courtes, les figues à cochon.
14. Les bananes petites, les figues musquèes.
15. Le bergamotier.
16. Le bois d'Inde.
17. Le brignolier jaune.
18. Le brignolier violet.
19. Le cacao.
20. Le café.
21. Le canellier d'Amérique.
22. Le caïmiticr à gros fruit
23. Le caïmitier à fruit rond et petit.
24. Le caïmitier sauvage à petit fruit.
26. Le cérisier d'Amérique.
26. Le cédra ou le citron de la Barbade.
27. Le citronier de Portugal.

28. Le citronier doux.
29. Le citronier sauvage.
30, Le corossolier à fruit épineux.
31 Le corossolier, le cachimen ; le cœur-de-bœuf.
32. Le corossolier, la pomme de canelle.
33. Le courbaril.
34. La cyrovene verte, violete et pourprée.
35. La cyrovene d'Espagne.
36. Le dattier.
37. Le figuier ordinaire, le figuier d'Europe.
38. La genipayer.
39. Le goyavier à gros fruit blanc.
40. Le goyavier à petit fruit vert framboisé.
41. Le grénadier à fruit aigre.
42. Le grénadier à fruit doux.
43. Le grénadier nain, à petit fruit.
44. Le jaune d'œuf.
45. L'icaquier à fruit noir.
46. L'icaquier à fruit blanc.
47. L'icaquier à fruit violet
48. Le marigovia.
49. Le micocoulier.
50. Le monbin.
51. Le noisettier des isles.
52. Le noyer de l'Amérique.
53. L'oranger ordinaire, à fruit doux.
54. L'oranger de la Chine.
55. L'oranger sauvage, à fruit peu amer et mûr.
56. L'oranger sauvage, à fruit aigre et amer.
57. L'oseille de Guinée, rouge
58. L'oseille de Guinée, blanche.
59. Les pois doux.
60. Le raisinier des bords de la mer.

61. Le raisinier des montagnes.
62. Le raisinier du Canada,
63. La roquette.
64. Le sapotillier à fruit âpre et ovale.
65. Le sapotillier à fruit petit.
66. Le tamarin.



TABLE

ALPHABETIQUE des noms français des Plantes, avec les numeros correspondans aux noms latins.

A

B

C

D

E

F

G

H

J – I

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

V

Z

AVIS
DU LIBRAIRE.

POUR *rendre cet ouvrage plus intéressant, le Libraire a cru devoir y joindre les différens procédés dont on peut faire usage, pour préparer les alimens, et un mémoire sur le pain; par ce moyen, ce* Dictionnaire *ne sera pas seulement curieux, mais il deviendra de la plus grande utilité.*

MÉMOIRE

Sur le Pain et ses différentes préparations.

Le pain est parmi tous les alimens, celui qui est le plus analogue à notre propre constitution ; il occupe le premier rang sur nos tables ; sans lui les alimens les plus exquis deviendraient, pour nous, insipides ; on s'en dégoûte même souvent, mais rarement se dégoûte-t-on du pain. Le pain le plus simple est le meilleur, cependant on a cherché à rendre sa préparation plus délicate, pour les grands de la terre ; on en a composé des gâteaux, des patisseries : ces sortes de préparations sont néanmoins très-nuisibles à la santé. Ce mémoire est uniquement destiné à la façon la plus simple de préparer le pain, c'est-à-dire, à l'art de la boulangerie, et si nous entrons dans quelques légers détails sur la préparation des pains composés, c'est-à-dire, sur l'art de la patisserie, ce ne sera que subsidiairement.

Pour procéder avec ordre, dans l'objet que nous traitons, nous diviserons ce Mémoire en quatre chapitres : dans le premier nous parlerons des différentes substances usitées en Europe, pour la préparation du pain ; dans le second, nous rapporterons les plantes qui peuvent remplacer ces substances, dans les années de disette ; dans le troisième, nous donnerons la manière de préparer le pain, analogue à chacune de ces substances ; et dans le quatriéme enfin, nous traiterons de la qualité de chacun de ces pains, pour notre santé.

CHAPITRE PREMIER.

Des différentes substances usitées en Europe, pour la préparation du Pain.

Le froment fournit le meilleur grain pour le pain; vient ensuite le seigle, après lequel on place seulement l'orge, l'avoine, et le maïs : ces substances différent du plus ou du moins, en ce qu'elles contiennent plus ou moins de matiéres mucilagineuses, ainsi que nous l'allons observer en analysant chacune d'elles,

Nous avons examiné, dit Mayer, chymiste allemand, suivant le procédé du père Beccaria, la farine de froment, dont on se sert par préférence, pour la préparation du pain : nous avons pris trois livres de sa farine, bien purgée de son; nous avons versé de l'eau sur cette farine, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que l'eau ne prit aucune couleur blanche, et par conséquent jusqu'à ce que la farine se trouvât dépouillée de toutes les parties que l'eau avait pu emporter; il ne nous resta plus qu'une livre de substance fort tenue, de couleur jaunâtre, sans odeur ni saveur, qui ne pouvait se dissoudre dans la bouche, et qui à peine pouvait être un peu divisée par le moyen des dents, elle s'attachait même aux mains; il n'en fut pas de même de l'eau que la farine avait rendue laiteuse; elle déposa, il est vrai, quelque tems après, au fond du vase où on l'avait mise, une masse très-blanche; mais cette

masse, quoique retenue quelque tems sous l'eau, ne put jamais acquérir de la fermeté ni de la consistance; dès qu'on l'agitait, même très-légèrement, elle s'éparpillait, et quand on la faisait déssécher, au moyen d'une chaleur douce, tout ce qu'on en pouvait obtenir était un véritable amidon. Le célèbre Beccaria est le premier qui ait séparé dans le froment, les deux substances qu'il renferme ; il a donné le nom de substance glutineuse ou mucilagineuse ; à celle qui n'est point soluble dans l'eau, et celui d'amidon à l'autre. Mayer a fait ses expériences sur la substance amidoneuse, et de-là il est passé à la substance mucilagineuse.

Ayant mis en digestion, avec de l'eau pure, la subtance amidonnée, il observa quelques jours après, qu'il s'en exhalait une odeur acide, qui dura très-long-tems, sans se changer jamais en une puanteur cadavéreuse; si on y met des matières alkalines, il se fait une effervescence ; les sucs bleus des végétaux lui donnent une couleur rouge. Après avoir tenté cette expérience, Mayer a voulu voir ensuite ce qu'on pourrait tirer de la même substance, par le moyen de la distillation; il a pris en conséquence une demie-livre de la substance amidonnée, il l'a mise dans une cornue, et y a adapté le récipient, il l'a placé sur un bain de sable, et il a augmenté le feu par dégrés; il a d'abord obtenu une assez grande quantité de phlègme très-pur. 2°. Un esprit manifestement acide. 3°. Un peu d'huile empyreumatique, et il a resté au fond six gros et demi de charbon noir, ou terre morte, et ce charbon ayant été réduit en cendre, a donné, par la lixiviation, un sel alkali fixe.

Ayant mis ensuite en digestion, dans l'eau, et à une chaleur douce, une partie de la substance glutineuse; il a observé quelqnes jours après, qu'elle exhalait une odeur semblable à celle du fromage vieux; cette puanteur augmenta insensiblement, et devint enfin très-considérable; pendant tout le tems de la digestion, on ne sentit aucune odeur acide, et après avoir versé différens acides sur l'eau, avec laquelle Mayer avait fait la digestion, il observa le résultat de différens phénomènes : aprés y avoir versé de l'huile de vitriol, non-seulement les deux liqueurs s'unirent avec une très-grande effervescence, mais l'eau prit encore une couleur rouge très-foncée, et il se précipita des flocons blancs, au fond du vaisseau; l'esprit-de-vin a produit aussi une effervescence, et a donné à l'eau une couleur de rose, ou d'un rouge tirant sur le violet; on a observé encore, qu'il s'y formait des flocons blancs qui gagnaient insensiblement le fond du vaisseau: l'esprit de sel a donné à l'eau une couleur rouge, tirant sur le jaune, et il parut aussi des flocons qui se sont précipités de la même manière; le vinaigre fait effervescence avec cette eau, lui donne une couleur un peu jaune, dans l'espace de quelques jours, et on y remarque des flocons jaunes, mais peu considerables; si l'on la verse dans l'eau où l'on a fait digerer la substance glutineuse, les solutions du mercure et d'étain, il se précipite des chaux de couleur de rose.

Mayer a aussi voulu voir le produit, que donnerait la substance glutineuse soumise à la distillation; il a mis, pour cet effet, une demie livre de cette substance recente dans une cornue, munie de

son récipient ; après avoir placé celui-ci sous un bain de sable, il a donné le feu par degrés ; il s'est élevé d'abord un phlegme tirant sur le jaune, ensuite une grande quantité de vapeurs blanches, extrêmement élastiques, qui se condensaient en une liqueur jaune tirant sur le rouge, et qui avaient l'odeur de parties animales brûlées ; le feu étant poussé à un degré plus fort, il montait une huile très-noire et épaisse, qui se dispersait dans la liqueur ci-dessus, et qui était d'une odeur fétide ; on rémarque qu'il s'était attaché aux parois des vaisseaux, une grande quantité de sel volatil de couleur jaune ; il resta au fond de la cornue, trois gros et demi de charbon noir et luisant, sans aucune odeur ni saveur ; l'esprit obtenu par la distillation du corps glutineux soumis à différentes expériences a produit divers phénomènes.

Cet esprit fait une forte effervescence avec l'huile de vitriol très-limpide, et se convertit en une liqueur d'un rouge brun, dans laquelle on n'apperçoit aucun flocon ; il en est de même lorsqu'on la met avec l'esprit de sel ; l'esprit distillé, du corps glutineux fait effervescence avec le vinaigre, prend une couleur rouge tirant sur le jaune, ne forme aucun flocon, et se convertit en un sel neutre un peu amer, sous la forme de petits crystaux Mayer observe que, le mercure précipité par cette liqueur, devient d'une couleur de rose obscure ; enfin, le charbon se réduit très-difficilement en cendres ; car après avoir éprouvé un feu violent pendant cinq heures, il conservait encore une couleur très-noire et brillante, ce qui la fait ressembler au charbon, que donne le fromage.

Voulant pousser plus loin ses recherches sur la nature du corps glutineux du froment, Mayer crut qu'il convenait d'examiner quels seraient ses rapports avec différentes menstrues. Voici ce qu'on a observé à ce sujet : cette substance bouillie dans l'eau ne s'y dissout point, mais elle se convertit en un corps spongieux ; si en l'agite fortement et pendant long-tems avec l'alkool, et qu'ensuite on le fasse bouillir il devient très-dur et très-tenace ; il ne se dissout point dans les huiles, ni par la trituration, ni par la coction ; mais il se change d'abord en un corps transparent, et n'est plus solubre dans le vinaigre ; si on continue la coction, il perd sa transparence et se change en un corps friable ; il ne s'unit ni au noyau huileux, ni à la bile, ni à la salive, ni aux substances alkalines.

Il n'en est pas de même du jaune d'œuf, si on les bat ensemble ; il se dissout, lorsqu'il est trituré avec le sucre, et on y peut mêler quelques gouttes d'eau, je dis, quelques gouttes, car si on en versait beaucoup, le mêlange ne pourrait se faire ; cette substance glutineuse de froment ayant été mêlée avec la crême de tartre, a perdu sa tenacité, est devenue miscible à l'eau, rend celle-ci laiteuse, et en l'agitant, elle est devenue fort écumeuse et s'est fondue à la façon de savon.

Après avoir vu ce phénomène curieux, le chymiste Mayer, a voulu savoir quel était le rapport du vinaigre avec le corps glutineux, et il a, pour lors, observé qu'il en résultait les mêmes effets que lors qu'il a employé l'acide du tartre, mais ils n'ont pas eu lieu par les acides minéraux concentrés ; voilà donc un vrai savon artificiel,

au moyen duquel les huiles peuvent être suspendues dans l'eau, de même que cela arrive pour le savon ordinaire alkalin. On conçoit sans doute que le sav on acide peut être detruit par les mati ères alkalines.

Après avoir cherché l'analogie du corps glutineux du froment, avec di fférentes menstrues, notre chymiste a cherché ensuite, par d'autres expériences, quelle en peut être l'origine; il a en conséquence dissout ce corps glutineux dans du vinaigre, après quoi il l'a délayé dans l'eau, il a fait épaissir cette liqueur et il en a tiré une substance très-semblable à du mucilage; ayant réitéré plusieurs fois ces mêmes expériences, il a rémarqu que cette substance mucilagineuse différait en raison de la qualité du vinaigre et du corps glutineux, mais ce qui l'a le plus surpris, c'est qu'en faisant sécher cette substance mucilagineuse préparée selon cette méthode, il s' est apperçu qu'elle s'est changée en une substance amidoneuse; on peut conclure de-là, que le corps glutineux du froment, doit sa naissance au sel acide essentiel, qui lui a été enlevé, et ce n'est qu'en purgeant la farine du froment de tout acide ou amidon, qu'on peut parvenir a se le procurer; il est donc facile de connaître pourquoi, après avoir ajouté à la farine un acide, il n'a pas été possible d'en tirer le corps glutineux, mais dès qu'on mêle de l'alkali avec cette même farine, à l'instant ce corps glutineux paraît, ou pour mieux dire, on obtient cette substance mucilagineuse.

Une conséquence bien évidente de ce que nous venons de dire sur la nature de la partie muci-

lagineuse du froment, c'est qu'elle a une grande analogie avec le *serum* des animaux, et que plus le froment est de meilleure qualité, plus il nourrit; ce que nous avons pareillement exposé, sur la manière d'aténuer la substance mucilagineuse du froment, peut servir a démontrer que, parmi tous les médicamens il n'y en a point de plus efficace, que les acides végétaux, pour résoudre un *serum* trop épaissi, c'est même le sentiment de Boërhaave, dans ses élémens de chymie.

Cependant, comme la farine de froment ne devient notre nourriture qu'après l'avoir employée en pain, ou en bouillie, nous avons cru devoir pousser nos recherches jusques sur les changemens qu'éprouve la farine dans ces cas: nous avons pris, pour cet effet, du pain, le meilleur que nous avons pu avoir, nous avons procédé sur ce pain, ainsi que nous avions fait précédement sur la farine: l'opération finie, nous n'avons remarqué aucune apparence de substance mucilagineuse, ni amidonnée, et en effet, toute la masse du pain se dissolvait dans l'eau, et lui donnait une très-légère viscosité: nous avons réitéré cette même opération avec d'autre pain: c'est d'après Mayer que nous parlons toujours ici, et nous n'avons pas mieux réussi; nous soupçonnâmes donc pour lors, que si nous ne pouvions pas y parvenir, nous devions l'imputer à l'acide de froment, ou levain, dont on se sert pour la préparation du pain; nous ajoutâmes en conséquence, de l'alkali au pain, mais nous ne pûmes obtenir, non plus qu'auparavant, rien de glutineux, ni d'amidoneux: le froment éprouve donc, dans la préparation du pain, de si grands

changemens, que les deux substances qui le composent, disparaissent entièrement, se changeant en une masse, qui ne peut se diviser dans l'eau, quoique néanmoins l'eau en devienne tant soit peu visqueuse.

Enfin, ajoute Mayer, nous avons encore tenté nos expériences sur la pâte fermentée de la farine, et nous avons observé que la seule combinaison de l'acide avec le froment, ne lui enlevait point totalement sa viscosité, et que celui-ci ne se détruisait point entièrement, à moins que par la cuisson, l'acide ne se distribuat exactement dans toute la masse de la farine, et en effet, ayant pétri avec de l'eau pure une grande partie de farine fermentée, avec toutes les précautions possibles, nous apperçumes, il est vrai, un corps glutineux, mais les parties amidonnées ne pouvaient pour lors s'en séparer que très-difficilement; elles se trouvaient même tellement unies au corps glutineux, obtenu de la farine fermentée, que nous ne pûmes parvenir à détruire leur union par aucun moyen, nous observâmes pareillement que le corps glutineux, préparé avec la pâte, ne présentait point, après une légère extension, ce gluten brillant, que nous avions remarqué dans nos expériences sur la farine, mais qu'il ressemblait plus ou moins à une croûte de pain; nous avons ajouté à une autre reprise, un alkali à la farine fermentée, afin qu'en donnant ainsi des entraves à l'acide, la formation du corps glutineux, qui se trouvait empêchée, put avoir lieu, mais l'évènement ne répondit en aucune façon, à notre attente, et nous en fûmes d'autant plus surpris, que précédemment, la farine dont la visco-

sité avait été diminuée par l'acide, présentait de nouveau le corps glutineux en y ajoutant un alkali : ce phénomène ne peut donc avoir d'autre cause que la fermentation, qui pénêtre la substance de ce corps glutineux ; l'alkali pétri avec la farine ne pouvant point y parvenir, ne peut par conséquent produire aucun effet sur l'acide qu'elle contient.

Nous avons encore observé, continue Mayer, que la seule cuisson dans le four, de la farine pétrie avec de l'eau, soit qu'on y ajoute un acide, soit que la fermentation s'y établisse, détruit toute sa viscosité, ce qui n'est pas le sentiment de Galien, et en effet, ayant pris avec de l'eau, de la fleur de farine de froment, et en ayant préparé du pain, après y avoir mis du levain, et après lui avoir laissé éprouver un commencement de fermentation, nous avons remarqué que la substance glutineuse s'y trouvait détruite aussi bien que dans celle-ci, qui était entièrement fermentée, et qu'elle s'était combinée avec la substance amidonée ; il parait donc que la chaleur violente du feu développe l'acide, et le fait distribuer dans toute la masse : nous avons encore observé, ajoute notre chymiste, que la pure farine, après avoir été assez long-tems cuite dans l'eau, perd aussi son principe glutineux ; ce phénomène est également dû au développement de l'acide par sa chaleur continuée

De tout ce que nous avons dit jusqu'à présent sur les deux substances contenues dans le froment, et sur lesquelles on ne peut fonder aucun doute, puisque cela est appuyé sur l'expérience, on en doit tirer une infinité de corollaires d'une très-grande utilité pour la médecine ; nous nous bornerons

seulement à quelques uns, pour éviter d'être trop diffus; rien n'est plus aisé que de rendre raison par-là, des accidens que Galien et ses amis ont ressenti, pour avoir mangé des grains de froment cuits; ces accidens n'ont pu être occasionnés que par la grande ténacité du mucilage, qui se trouve dans le froment. Il n'est pas moins facile de démontrer que les bouillies faites avec de la farine pure de froment, délayée dans de l'eau bouillante, ou du lait, sont très-nuisibles aux enfans à la mamelle, quoiqu'on soit dans l'usage pernicieux de leur en donner; le proverbe *gula plures occidit*, *quam gladius*, ne se vérifie que trop à l'ègard des enfans; on conçoit encore par-là la raison pour laquelle les anciens medecins évitaient de donner à leurs malades, dans la fièvre, les décoctions de froment: au surplus, si on est persuadé que le froment contient une substance très-analogue au sérum, il ne sera pas difficile de concevoir pourquoi ce farineux est le plus nourrissant de tous les grains, et pourquoi lui seul peut servir â substanter l'homme.

Un corollaire qu'on peut encore déduire de tout ce que nous avons dit, c'est que la différente proportion qui se trouve entre la partie glutineuse et l'amidoneuse, doit nécessairement donner au pain un goût plus ou moins agréable; un pain excellent est celui qui est préparé avec une farine, dans laquelle la partie mucilagineuse se trouve en proportion avec la partie amidoneuse, comme un à deux; nous avons fait usage, pour toute nourriture, d'un pain de cette sorte, pendant une semaine entière, et nous n'avons ressenti aucune incommodité; les selles que nous rendions, étaient, à la vérité, peu

abondantes, mais c'est là la plus grande preuve que la nutrition et la transpiration insensibles se font comme il faut; aussi ni notre corps, ni notre esprit ne s'en sont point trouvés affaiblis.

C'est donc sans raison que S. Pauli et Nonnius ont prétendu que les obstructions du foie et de la rate, les douleurs néphrétiques, le calcul et la goutte, chez les grands seigneurs, et chez ceux doués des faveurs de la fortune, dépendaient spécialement de l'usage du pain fait avec la fleur de farine de froment; ces auteurs ont en conséquence recommandé le pain de seigle; cependant deux autres, Sabinius et Bæclerus, assurent que celui-ci est, de ces deux pains, le plus propre à occasionner des obstructions des viscères, et ils en concluent de-là, que l'usage en doit être interdit aux grands; il est en outre évident, par tout ce que nous avons rapporté, que l'eau dans laquelle on a tenu en digestion le pain de froment, n'en tire sensiblement rien de salin, tandis que cette même eau devient manifestement acide, quand on y met en digestion un pain préparé avec tout autre farineux; le pain de froment doit donc se préférer à tout autre, dans tous les cas ou se présente l'indication d'adoucir les humeurs.

Après toutes ces différentes expériences sur la farine du froment, et sur le pain qu'on en pétrit, on a essayé d'en faire d'autres même sur les grains entiers de froment; on a, pour cet effet, fait cuire une demie-once de froment de la meilleure qualité dans de l'eau; cette eau étant devenue mucilagineuse, on l'a versée par inclinaison, et on y en a ajouté de la nouvelle, jusqu'à ce qu'elle ne se

chargeât plus d'aucun mucilage; pour pouvoir y parvenir, on a été obligé de continuer la cuisson pendant cinq heures ; on a fait ensuite épaissir l'eau mucilagineuse, jusqu'à siccité, et on en a obtenu trois gros d'une substance blanche, luisante, sans odeur, et d'une savenr douce, ce qui est resté après l'extraction faite, était une vraie terre friable et peu liée, qui n'avait ni odeur ni saveur : il est à observer que l'extrait qu'on a tiré dans cette expérience, est à-peu-près dans la pareille quantité qu'on s'en est procuré dans une des premières expériences citées : ces deux expériences prouvent donc que les principes des fromens employés dans l'un et dans l'autre, se trouvent presque dans la même proportion, et que conséquemment, ils sont à-peu-près les mêmes par rappor à la nutrition ; ayant ensuite soumis à la distillation sur un bain de sable, dans la cornue, l'extrait obtenu du froment ; il en est d'abord sorti une liqueur qui, mise sur la langue, ne donnait aucun signe d'acidité, et qui se trouvait mêlée avec une huile empyreumatique ; il est resté au fond de la cornue un charbon insipide.

2°. Après avoir examiné les principes du froment, passons actuellement à ceux du seigle : on ne voit guères que les anciens en ayent fait usage : on a pris à cet effet, trois livres de la fleur de sa farine ; on les a pétries, ainsi qu'on avait fait de la farine de froment ; quoiqu'on eut employé toutes les précautions possibles, on n'a pû seulement en retirer un grain de substance glutineuse ; on a attribué cet effet à la grande quantité d'acide, qui pouvait être contenue dans le seigle, c'est ce qui a engagé à prendre une nouvelle portion de cette farine et d'y ajouter de

l'alki, mais on n'y a pas mieux réussi; la couleur blanche se changea pour lors en jaune; l'eau où cette farine fut détrempée, s'est chargée d'une quantité assez considérable de substance muqueuse, et il s'est précipité au fond du vaisseau une substance blanche; cette dernière étant désséchée, ressemblait plutôt à de la farine qu'à de l'amidon; cependant elle fournit par la distillation, à-peu-près les mêmes principes que l'amidon.

On a fait cuire dans l'eau une demie-once de grains de seigle, après une coction de quatre heures, on a mis de la nouvelle eau sur le seigle cuit, ce liquide ne s'est plus chargé d'aucune viscosité; l'eau dans laquelle on a fait cuire le seigle, ayant été évaporée, a laissé une masse blanche, luisante, muqueuse, d'une odeur suave, et se fondant dans la bouche; cette masse pésait trois gros; on a distillé cet extrait, par la cornue, et on a obtenu une liqueur très-légèrement acide, et une petite portion d'huile empyreumatique, mais on n'a jamais remarqué aucune particule sulphureuse, qu'on assure néanmoins se trouver dans le seigle.

Par ces différentes expériences, on peut donc connaître *a priori*, quelle différence il se trouve pour le principe nutritif, entre le froment et le seigle; celui-ci donne, par sa cuisson dans l'eau, une qualité moindre de mucilage, que le froment, et il ne contient point de substance glutineuse, en laquelle néanmoins consiste spécialement la vertu nutritive de celui-là.

Il est très-possible que par la chilification, les hommes puissent extraire de ce genre d'alimens, un suc nourricier, propre a réparer leur substance;

des

des nations entières, qui font uniquement avec du seigle leurs alimens, ne paraissent pas même mettre cette quesfion en problême ; il serait absurde de disputer a *priori*, une vérité prononcée par l'expérience.

On peut même très-bien rendre raison de ce que le seigle a une vertu nutritive; et en effet, il contient du mucilage, et ce mucilage sert a nourrir les animaux, mais il n'est pas facile d'expliquer pourquoi des auteurs prétendent, qu'en ajoutant à la farine de froment celle de seigle, on rend le pain meilleur, et pourquoi, en mangeant du pain de seigle avant le dîner, on a toujours le ventre libre. Mayer a fait des expériences pour vérifier ces assertions, mais il n'a pu découvrir par aucune, la vérité de l'une à l'autre de ces propositions ; quant aux autres qualités qu'on attribue au pain de seigle ; elles se ressentent plutôt du préjugé que de la réalité.

3°. Mayer a procédé sur la farine d'orge pure, comme il a fait précèdemment sur celle du blé ; il a fait ses expériencessur trois livres de cette farine, et il n'a pu retirer aucune parcelle de la substance glutineuse ; la pâte qu'il a préparée avec cette farine, s'est trouvée visqueuse, et ce qui s'est précipité au fond du vaisseau, pendant la coction, après être désseché, lui a fourni une farine blanche ; il l'a ensuite soumise à la digestion et à la distillation, et il n'a rémarqué presqu'aucne différence entre celle-ci, et la substance qu'on obtient du seigle, par la même méthode, en conséquence il ne balance nullement d'avancer que, l'orge et le seigle sont composés des mêmes principes.

Il a fait bouillir dans l'eau pendant quatre jours, une demie once de grains d'orge, car il faut à-peu-près ce tems, pour extraire tout ce qui s'y peut trouver de visqueux; l'eau prit d'abord une couleur rouge, et après l'avoir laissée évaporer, il restait environ trois gros d'une substance de la même couleur, presque sans odeur et d'une saveur très-agréable; cet extrait soumis à la distillation, a donné le même produit que celui du seigle; cela étant la partie nourrissante de ces deux farineux, doit être à-peu-près la même, et quand on aura démontré à Mayer des parties sulphureuses dans l'avoine et qu'on lui aura fait voir que c'est par ces parties qu'elle est nourrissante, on accordera pour lors que l'avoine nourrit plus que l'orge.

Les auteurs sont partagés sur la quantité des principes nutritifs que renferme l'orge; les uns font grand cas de ce grain et les autres le rejettent totalement. Celse place l'orge parmi les alimens d'un mavais suc, et qui nuisent à l'estomac; d'autres prétendent que cela ne doit s'entendre que du pain qu'on en pétrit, et non-pas des tisannes et des crêmes qu'on en prépare, car celles-ci. a ce qu'ils prétendent, sont très-propres, non-seulement pour les personnes en santé, mais encore our les malades; mais quoiqu'il en soit des sentimens des uns et des autres, il n'en est pas moins vrai, qu'il ne se trouve qu'une très-petite différence entre le principe nutritif du seigle et celui de l'orge, tant par rapport à la quantité qu'à la qualité.

4°. Les anciens n'ont pas fait grand cas de l'avoine, et Galien dit, que ce grain convient plus aux chevaux, qu'aux hommes; cependant, comme

depuis quelque tems on l'employe, tant comme aliment que comme médicament, l'avoine a été pareillement soumise aux expériences de Mayer, il en a fait une pâte suivant sa méthode ordinaire, et il n'en a pu rien obtenir de glutineux par la coction; une demie once d'avoine mondée, cuite avec de l'eau, lui a donné trois gros d'une substance transparente, et d'une saveur douce : cet extrait ayant été soumis à la distillation, on en a obtenu les mêmes produits que de celui de l'orge; puisque l'avoine contient une quantité moindre de mucilage que l'orge, il est certain que les animaux n'en doivent jamais extraire autant de sa nutrition.

5°. Rien n'est plus commun que de voir employer aujourd'hui, tant pour les adultes que pour les enfans, la grosse ou fine farine des grains de maïs, d'autant qu'on regarde ces grains comme très-nourrissans; pour s'en convaincre, Mayer a voulu aussi les soumettre à ses expériences; il a pétri avec de l'eau, trois livres de cette farine, elle s'y incorpore très-bien; il a ensuite essayé d'éteindre, par le mêlange de l'eau, tout ce que les grains de maïs pouvaient contenir de mucilagineux, Mayer a observé qu'il fallait pour y parvenir une coction de six heures, une demie once de ces grains lui a fourni deux et demie d'une substance jaune, tirant sur le blanc qui, mise sur la langue, y excitait une agréable acidité suivie d'une acrimonie légère; après quoi, Mayer a soumis l'extrait à la distillation, et il en a tiré une liqueur rouge, qui ne faisait aucune effervescence, ni avec les acides, ni avec les alkalis et une petite quantité d'huile empyreumatique; le charbon qui

était resté au fond, ou la terre morte avait la même faculté.

Comme l'extrait du maïs surpasse en poids celui de l'avoine, il y a tout lieu d'en conclure que les grains de maïs doivent être plus nourrissans que ceux d'avoine, mais comme le principe nutritif porte en lui une acrimonie plus réelle, on en peut inférer, que la nourriture que peuvent nous fournir ces grains, n'est guères propre pour notre corps, et qu'elle lui est même peu profitable.

Conséquemment le froment doit être notre nourriture principale, et en effet, c'est de tous les grains, la seule subtance qui fournit le plus de nutrition, qui est la plus analogue à notre constitution, et la plus propre à la réparer; après le froment vient le méteil, qui est un mélange de froment et de seigle, ce qui participe des qualités de l'un et de l'autre; ensuite vient le seigle, qui est naturellement la nourriture de la plupart des gens de campagne, et enfin, les dernières, l'orge, l'avoine et le maïs; on ne doit avoir recours à ces trois substances, pour faire du pain, que dans les années de disette.

On fait aussi avec la farine d'épeautre, *triticum spelta*, un pain, qui n'est pas des plus nourrissans, et qui est même très-aride: l'escourgeon, l'orge à plusieurs rangs, *hordeum politichon*, *Lin.*, ne fournirait pas pour les pauvres de pain plus nourrissant que l'orge ordinare, quoiqu'il soit pour eux d'un puissant secours dans l'attente de la moisson.

Le blé sarrasin, le blé noir est encore d'usage dans quelques cantons malheureux de la France;

mais de tous les pains, celui qu'on fabrique avec la farine de ce blé est le pire et le plus mauvais; pour lui ôter de sa mauvaise qualité on mêle quelquefois ses grains avec ceux du blé, et cependant le pain qu'on en obtient est toujours noir et malfaisant; il serait plus à propos de faire, avec la farine de blé de sarrasin, des gâteaux et de la bouillie.

On veut introduire en France, depuis quelque tems, l'usage du pain de pommes-de-terre, *solanum tuberosum*, mais ce pain, qui devient trop dispendieux, par la méthode de le faire, et d'en préparer la farine, est de beaucoup inférieur à celui, fait avec le grain; nous examinerons, ci-après, spécialement cette substance, pour detourner, par-là, le public, des idées trop avantageuses qu'on lui a données d'un pareil pain.



CHAPITRE II.

Des différentes substances végétales, propres a remplacer le blé pour la préparation du pain.

L'ARBRE aux poix, ou le caragogne de Sibérie, est un des arbres les plus avantageux que nous connaissions, pour le profit qu'on en peut tirer, et principalement par ses semences, qu'on reduit en farine, et avec lesquelles on fait d'excellens gâteaux et même du pain; aussi lui avons-nous donné le premier rang parmi les substances végétales, propres a remplacer le blé; dans les années de disette les pauvres font entrer la racine d'espargoutte, autrement spergula, dans leur pain et ils ne s'en trouvent pas plus mal; en Suéde, rien n'est si commun que d'en voir faire dans les campagnes, avec les fruits secs d'aubépine, après les avoir mis auparavant en farine.

L'asphodèle est une de ces plantes dont on peut tirer des grands secours dans les années de misère; on fait tremper et bouillir dans l'eau ses racines, pour en enlever l'âcreté; on mêle ensuite cette racine ou pulpe, ainsi adoucie, avec de la farine de blé, ou d'orge, en y ajoutant un peu de sel marin, et on en prépare un pain, qu'on cuit au four, et qui n'est pas des plus mauvais a manger.

Combien de fois n'avons-nous pas oui dire, que dans la Dalécarlie on employait pour le pain.

du grain d'averon, autrement folle avoine; mais il faut pour cela, que ce grain soit cueilli un peu verd.

On fait quelquefois ; avec la graine de blé de vache, autrement, rougéole, un pain qui, à la vérité, est mangeable, mais il faut avouer qu'il faut être bien pressé par la faim pour en manger, car il est extrêmement noir, et en même tems amer.

En Guinée on employe la pulpe de la racine de cara pour faire du pain; les montagnards vivent pendant tout l'hiver des fruits du châtaignier; ils les font sécher sur des claies, et les font moudre après les avoir pilés, pour en faire du pain, qui est nourrissant, mais néanmoins fort lourd et indigeste; les habitans du Périgord, du Limousin et des montagnes des Cévennes ne font même usage d'aucun autre pain que de celui de châtaignes; on fait encore, avec la châtaigne, de la bouillie, qu'on nomme la *chatigna*.

On nous a écrit plusieurs fois, qu'on faisait du pain, dans la Suéde, avec la châtaigne d'eau; on en mange beaucoup en Franche-Comté, mais c'est toujours crue, ou cuite à l'eau et même sous la cendre; en Limousin, on en prépare une excellente bouillie, dans les années de stérilité. Combien de fois n'a-t-on pas fait du pain avec des glands de chêne? La consommation en a été même très-grande en plusieurs provinces de France.

Linnée observe, au sujet des glands, qu'on ferait très-bien de les rôtir, avant de les moudre; le pain, dit il, en serait moins lourd. En Espagne, rien n'est si commun que de voir exposer en vente sur les marchés, des glands de chêne verd; ceux-

ci sont d'une saveur douce et agréable ; le pain de ces sortes de fruits est même très en usage chez les Barbares d'Afrique et d'Amérique.

On peut encore faire du pain avec la racine de chicorée sauvage ; les pauvres de la Suéde en font même grand cas. Qui croirait que la racine de chien - dent pourrait aussi fournir du pain ? cependant rien n'est plus vrai ; la misére rend industrieux. Les habitans du Nord les font sécher, les réduisent en farine et en pétrissent du pain, mais il est bien sec et aride.

Gleser donne la manière de faire du pain avec les choux - navets : on commence par couper les navets de ces choux, en petits morceaux, après les avoir bien nétoyés, on les fait sécher dans des cribles ; et lorsqu'ils sont bien secs, on les fait moudre. Sur une livre de cette farine, on met environ une once et demie de lévain et un peu de sel ; on fait léver le tout et on le cuit comme le pain ordinaire. Ce pain a la croûte gercée comme celui fait avec de l'orge, mais la mie en est belle, tendre et blanche, comme celle du meilleur pain de seigle ; il n'a ni l'odeur désagréable, ni le goût mauvais, cependant il est un peu doucereux et sent le navet ; dans les années de calamités qui ont regné dans les différentes provinces de France : on a fait en plusieurs endroits de l'Alsace, du pain avec des feuilles et tiges de choux, qu'on séchait bien et qu'on réduisait ensuite en farine.

Nous ne détaillerons pas ici l'usage de la citrouille ; personne n'ignore qu'on en a souvent pétri du pain. Les Suédois préparent aussi du pain, avec le fruit séché et pulvérisé du sorbier des oiseleurs ; aux isles Antilles et dans les Indes on ne se sert presque

d'aucune autre chose que des semences de courbari et de sa farine commune dans ce pays pour y pétrir le pain.

Dans le Nord, les pauvres mêlent souvent la farine de la droue ou fétu, avec celle de quelque bon grain, pour faire un assez mauvais pain ; une pareille nourriture doit nécessairement leur porter à la tête : ces pauvres gens font même du pain avec les fruits secs d'églantier ; n'est-ce pas là une situation bien malheureuse ? S'ils avaient du moins l'avantage d'avoir de la graine d'épeautre, leur pain ne serait pas si mauvais ; il serait encore meilleur, s'ils pouvaient recueillir de la graine d'escourgeon, ou d'orge d'hiver ; le pain fait avec ce grain est passable, et l'on peut dire, qu'il est d'un grand secours pour les pauvres, ainsi que nous l'avons déjà observé.

On lit dans Daléchamp, qu'en Bretagne et en Normandie, on faisait autrefois du pain avec de la fougère. Tournefort dit en avoir vu en 1694, qui avait été fait en Auvergne ; ce pain est très-mauvais ; il est en tout semblable à des mottes à brûler ; mais la nécessité fait souvent trouver des ressources dans les plus mauvais alimens.

A Malabar, on fait du pain et de la bouillie avec la moëlle farineuse du tronc et des rameaux d'un arbre qu'on y nomme *lontaire*. On pourrait, en France, faire du pain excellent, avec les racines du macusson ; on en mange cuites sous les cendres, en plusieurs provinces : on ne peut assez s'appliquer à multiplier cette plante qui, réellement, serait d'un grand secours, et qui réunit l'utile à l'agréable ; elle est connue chez les botanistes, sous le nom de *lathyrus arvensis repens tuberosus*.

Tous ceux qui ont voyagé dans l'Amérique, connaissent le manioc ; c'est une plante dont la racine, si on la mange crue, est un poison mortel, mais étant préparée, on en peut faire du pain qui, au rapport des Européens, l'emporte même sur celui de froment. La graine de la manne, espèce de chien-dent aquatique, qui est commun en Pologne, est un gruau très-délicat, que les Polanais préfèrent au riz, et qu'ils préparent avec du lait : on fait encore en Pologne un gruau, avec la graine d'une autre espèce de chien-dent, qu'ils nomment aussi *manne*, mais qu'ils distinguent de l'autre par l'épithète de terrestre. Guéttard nous à fait connaître ces deux plantes si utiles, et néanmoins si négligées parmi nous.

On a entendu quelquefois parler du *melica*, c'est une espèce de froment; les paysans en fabriquent du pain âpre et grossier. Quand les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec le fruit d'un arbre qui croît dans leur pays, et qui se nomme *mesquitter*. En voyageant dans la Tourraine, nous y avons vu du pain fait avec de la graine de millet, et dans le pays Messein, on prépare avec cette graine et le lait, une espèce de bouillie, qui est très-estimée chez les paysans; il n'y a aucun féstin, parmi ces sortes de gens, qu'il ne se trouve de cette bouillie, comme le mets le plus exquis. Le millet d'Afrique pourrait aussi très-bien s'employer aux mêmes usages, pourquoi n'en pas faire des essais? Les Abyssins ont une graine qu'ils appellent tééf, et que les botanistes nomment *poa Abyssinica*; ces peuples se servent de cette graine pour faire du pain.

Il y a en Islande, une espèce de mousse, dont les habitans de ce pays se nourrissent ; ils la cuisent dans l'eau, en consistance de bouillie, ou même dans du lait ; cette bouillie est si nourrissante, qu'elle supplée au pain, en Islande.

Dans les années de disette, les habitans du pôle font entrer la graine de nielle dans leur pain; l'orobe est une plante négligée, et qui néanmoins pourrait devenir très-avantageuse, c'est l'astragale de nos bois ; si on fait cuire sa racine, on en tire un aliment très-bon, et en même tems nourrissant ; on peut encore en préparer du pain, on en fait aussi, dans les années de disette, avec sa semence; mais le pain préparé avec ses semences, est d'un goût très-mauvais, et fournit très-peu de nourriture. Qui empêcherait encore de faire des essais pour faire du pain avec le panis d'Allemagne ? c'est une espèce de blé ; on en prépare même déjà une bouillie, avec du lait. Anciennement on a fait du pain avec du panis d'Italie, qui n'est que très-peu différent du précédent.

Depuis quelques années, on recommande beaucoup pour alimens les tubercules de la racine d'une espèce de *solanum*, qui se nomme, chez les botanistes, *tuberosum* ; ce sont les pommes-de-terre ; on ne voit actuellement par-tout que des brochures imprimées, sur la confection du pain avec ces racines; mais un pareil pain est bien différent, pour notre substance, de ce que quelques charlatans en ont débité; pour le prouver, il nous suffit de rapporter les expériences qu'a faites Mayer sur cette racine ; elles tendent à prouver que ces sortes de racines ne contiennent rien de glutineux, et que

par conséquent, elles sont très-peu nourrissantes. Nous avons fait bouillir, dit Mayer, pendant sept heures, dans une grande quantité d'eau, une demie-once de pommes-de-terre ; nous avons obtenu un gros d'extrait, qui n'était point désagréable, d'une saveur et d'une odeur acide ; cet extrait soumis à la distillation, nous a fourni une liqueur d'une acidité très-marquée, qui teignait en rouge le syrop de violette, qui faisait effervescence avec les solutions alkalines : la pomme-de-terre, de quelque manière qu'on la prépare, ajoute Mayer, fournit un aliment qui ne contient que très-peu de principes nutritifs, et qui n'est pas même d'une qualité excellente : pour préparer la farine de pommes-de-terre, on s'y prend, suivant Mayer, de la manière suivante :

On prend des ces pommes-de-terre fraiches, on les lave avec de l'eau, pour en détacher la terre qui s'y trouve, on les réduit ensuite en petites parcelles, par le moyen d'une machine qui ressemble beaucoup aux râpes dont on se sert pour le tabac ; on les sèche ensuite, et on les réduit en poudre farineuse, en les pilant et les passant par un tamis, on en fait ensuite du pain, soit en les employant seules, soit en les mêlant avec d'autres farines ; nous rapporterons ci-après la façon de faire le pain de pommes-de-terre, suivant Parmentier.

On a fait autrefois du pain avec la graine de pavôt blanc et noir. Mathiole rapporte même que, de son tems, ceux qui habitaient dans la vallée de Trentin, dans la Styrie, et dans la haute Autriche, se nourrissaient de gâteaux faits avec la graine de ces pavôts et avec de la farine. On peut, dans les années de

disette, mêler la graine de pied-de-lièvre, autrement rougeole, avec du bon grain, pour faire du pain; elle y entre même quelquefois naturellement en assez grande quantité pour lui donner une couleur rougeâtre, qui ne laisse pas que d'inquiéter, quoique nullement dangéreuse.

On a fait encore du pain dans les années de calamité, avec la racine de pie-de-veau : Mestivier a découvert dans la graine de cette plante, une substance farineuse, propre aussi à cet usage. Dans la Dalmatie, on ne se sert fort souvent que de la seconde écorce du pin sauvage, pour faire du pain; on la grille, pour cet effet, légèrement.

La renouée trainasse n'est pas bien rare; sa graine, quoique petite, est si abondante, qu'on pourrait s'en servir pour remplacer le sarrasin; tout le monde sait qu'on employe la graine de celui-ci, dans plusieurs de nos provinces, en la mêlangeant avec le blé; dans quelques autres pays, on ne fait pas même ce mêlange, on s'en sert seul, pour en pétrir une espèce de pain passable, quoique noir; cependant il est meilleur en bouillie, comme on l'employe en Tourraine; il est néanmoins de fait que les gâteaux et la bouillie que l'on prépare avec la farine de cette graine, ne donnent point une nourriture malfaisante.

On cultive, dans la Sibérie septentrionale, et en Russie, une autre espèce de sarrasin, que Linnée nomme *helxine Sibérica*; les naturels du pays s'en servent, de même que de l'autre, pour faire du pain, des bouillies, et différentes pâtes. Le sarrasin grimpant fournit encore une graine propre aux mêmes usages.

Le riz est universellement reconnu comme un excellent aliment ; on pourrait faire de fort bon pain avec sa farine ; il en tient même lieu dans les mets qu'on apprête. Le sagou est une pâte végétale ; bien des gens en font usage dans la soupe comme du riz, de l'orge et du vermicell. Séba recommande cette pâte, comme la première nourriture, utile aux enfans.

A Java, on sèche la moëlle du soun, espèce de fruit qui se trouve communément, et on le mange en guise de pain. On cultive à Cérama et à Benda, une espèce de dracunculus ; on y pétrit avec sa racine un pain, qui l'emporte par le goût sur celui du sagou, lorsqu'il est bien fait. Nous avons encore en France une plante qui y croît naturellement, et qui se nomme *terre-noix ;* nos Économistes modernes prétendent qu'elle pourrait remplacer le blé, dans les années de disette, pour faire du pain ; on devrait par conséquent s'appliquer à la multiplier.

Si on en croit Linnée, les racines du trèfle aquatique ont fourni quelquefois du pain aux habitans du Nord, qui se trouvaient pressés par la faim. Au Pérou, on tire de la racine d'yuca, une farine avec laquelle on en fait communèment. Les Indiens se nourrissent aussi quelquefois, dans un tems de disette, aves les racines de zérumbeth, qu'ils font sécher, réduisent en farine, et avec laquelle ils préparent une espèce de pain.

Reiman prétend que les Egyptiens faisaient du pain avec le *lotus* ou *nymphea lotus* ; si l'on ne fait plus aucun usage de cette plante, cela vient de ce

que les habitans de ce pays ont une grande abondance de bon grain, mais dans le cas de nécessité cette plante et beaucoup d'autres peuvent servir encore à notre nourriture, au lieu du pain.

Les batates ou patates, que les Espagnols nomment *camottes*, connues en botanique, sous le nom de *canvolvulus batatas. Linn.*, sont très en usage dans le Brésil; on les fait cuire, on les pile, on les passe à travers un crible; et on les mange en bouillie, au lieu de riz; on s'en trouve si bien, dans ce pays, qu'on n'y fait plus aucun usage de riz ni de pain.

La racine de *rubeckia laciniata. Linn.* peut se manger, suivant Lauremberg, ainsi que les racines du liseron batatas. L'*hélianthus tuberosus. Linn.* nous fournit aussi des racines fort saines, douces et agréables à manger; toutes ces racines se préparent de même que celles des pommes-de-terre, *solanum tubérosum*.

Récchio assure dans son histoire naturelle du Méxique, qu'on peut faire du pain avec la semence de la plante qui se nomme *helianthus annuus. Linn.* Dans le Méxique, où elle est fort commune, on en peut recueillir assez pour en tirer de la farine : ce même auteur prétend encore que les tiges des feuilles de cette plante sont bonnes à manger après qu'on en a ratissé l'écorce; il en a mangé lui-même, grillées, avec de l'huile et du sel.

Le *scirpus maritimus* de Linnée, est une plante qu'on trouve dans les endroits humides, et sur les bords de la mer; ses racines sont noueuses, farineuses et nourrissantes; dans les années de disette, on pourrait les sécher et les piler, pour en faire du pain. Les racines de *cyperus esculentus. Linn.*, qui sont

également farineuses et nourrissantes, ne méritent pas moins d'occuper une place parmi les substances qui peuvent remplacer le blé; on devrait en prendre plus de soin, et pour la délicatesse, et pour l'usage. On pourrait également tirer parti du *cyperus rotundus. Linn.* En général, dans les années de disette, les racines de toutes les espèces de cypérus, scirpus et carex, peuvent être employées pour suppléer au pain.

Le *bromus secalinus* est très-abondant dans les années où le seigle et les autres grains réussissent mal, de sorte que le peuple s'imagine que le seigle est métamorphosé en une plante de cette espèce; sa semence mêlée avec le seigle ou d'autres grains, fait le pain plus noir; on prétend même que quand il y en a beaucoup, il produit le même effet que l'ivraye, qui cause des étourdissemens à ceux qui en mangent; mais elle n'est pas aussi dangéreuse qu'on le prétend : au surplus, on peut remédier à cet inconvénient, en le mêlant avec d'autres graines, en faisant recuire le pain, ou du moins en le cuisant d'avantage, et en évitant de le manger chaud.

Il se trouve une espèce de plante que Morison nomme *gramen secalinum chalepense, radice tuberosâ.* Cette plante a une racine de la forme d'un œuf; elle se multiplie de graines et de bouture; sa semence est bonne à faire du pain; sa racine sèchée à-propos, donnera de la farine, ou elle pourra s'employer d'autre façon. La semence de *zizania aquatica. Linn.*, qui croît dans la Jamaïque, est aussi très-bonne pour faire du pain. Dans les Indes Orientales, on cultive, autour des champs de riz, le *cynosurus coracanus. Linn.* On prépare avec sa semence, de bouillie,

bouillie, ou d'autres ragoûts: lorsque cette semence est encore fraiche, elle se sépare facilement de la gousse ; il suffit pour cela de la frotter avec les mains, ou de la fouler aux pieds, mais si on la laisse sécher, il faut employer la meule.

Linnée prétend que dans un tems de cherté, on pourrait faire du pain avec les semences du *rumex crispus*, qu'on ferait sécher et piler; elle est astringente, mais en la mêlant avec d'autres graines on pourrait peut-être la corriger.

La semence de *phalaris canariensis*, appelée par Tournefort: *gramen spicatum semina miliaceo*, *albo et nigro*, est une des meilleures que l'on puisse tirer des herbes, conséquemment elle mérite une place ici. Les *polygonum convolvulus* et *polygonum mas*, *Linn.* donnent des grains qui, dans un besoin, pourraient être de la même utilité que ceux du blé sarrasin.

La belle de nuit, *mirabilis*, *Linn.* n'est pas moins utile ; elle porte une grande quantité de semences, épaisses et noires en déhors, mais blanches et farineuses en dedans. Scheller, dans une Dissertation publiée à Strasbourg, soutient que cette semence est très-bonne pour faire du pain.

Le *podophyllum*, *Linn.* est un arbre des Indes Orientales, qui donne de la farine comme le sagou, il est propre aux mêmes usages. Il croît anx mêmes endroits, dans les eaux salées, deux plantes, dont l'intérieur est farineux; l'une se nomme *rhizophora gymnorhizæ Linn.*, et l'autre *rhizophora Candel*, les indiens en tirent un aliment assez nourrissant, qui leur tient lieu de pain.

Les noix de cacao, *theobroma cacao*, *Linn.*, sont

très-nourrissantes, les Américains en mangent au lieu de pain, surtout lorsque ce comestible vient à manquer ; il s'en trouve une espèce aussi grasse que le coco ordinaire ; l'écorce est fort mince ; intérieurement elle est très-blanche, et quand on l'ouvre, il en sort une poussière comme de la farine.

Certains peuples de la Médie, faisaient usage, si on en croit Strabon, d'un pain fait avec des amandes rôties, c'était sans doute l'*amygdalus communis*, *Linn.*, et cette plante est originaire d'Egypte ; aujourd'hui on ne se sert des amandes que pour la pâtisserie ; si on voulait ne faire du pain que d'amandes, et en manger pour l'ordinaire, ce pain deviendrait aussi couteux qu'indigeste.

Les noisettes peuvent aussi servir a faire du pain et d'autres alimens pourvu qu'on les grille, avant d'en faire usage. Si on mange une grande quantité de noisettes, sans être grillées, on risque d'avoir des vertiges, ce qui arrive pour tous les fruits huileux et narcotiques. La torrefaction est absolument nécessaire, pour détruire les parties huileuses et pour rendre un fruit poreux et propre à la fermentation. Les habitans de la Georgie placent au rang des plantes qui fournissent des fruits nourrissans, *hamamelis Virginica*, *Linn.* On doit aussi mettre dans cette classe toutes les différentes espèces de noix, telles sont les noix noires de la Virginie et du Maryland, les grises de l'Amérique septentrionale, les blanches de la Virginie, et les petites à baies de la Jamaïque ; toutes les espèces de noix royales, les communes, les fines, les grosses, les doubles, les tardives, les pista-

ches ; toutes les graines du pin grillées, et duement préparées, comme nous avons dit des noisettes donnent une sorte de pain : en général, comme tous ces fruits ont une substance douce, huileuse et farineuse ; elles sont par, là même savoureuses et nourrissantes; on rémarque qu'elles fortifient et qu'elles engraissent.

Quelques auteurs ont placé parmi les noix bonnes à manger, les fruits de *staphilodendron*, noix coupée ; son goût approche beaucoup de celui de la noisette, mais si on en mange une certaine quantité, c'est un émétique assez fort ; peut-être parviondrait-on a lui ôter cette propriété par la torrefaction ; les noyaux de pêches, d'abricots et d'autre fruits de cette espèce, sont meilleurs et plus utiles, mais ils ne contiennent pas assez de substance farineuse, pour qu'ils vaillent la peine de les sécher et des les moudre.

Le *ruellia tuberosa. Linn.* s'employe, à la Jamaïque, où il croît en abondance, pour assaisonner les mets, comme nous employons ici les truffes. Rudbeck croit qu'on a fait du pain avec la racine de filipendule commune, avant qu'on eut employé la graine, et depuis on en a souvent fait du pain, qui n'est pas à rejetter. Les racines de la scorsonère peuvent se sécher, et se moudre, elles sont même très-précieuses ; on en fait de fort bon pain ; mais Mayer observe qu'il n'a rien pu tirer de glutineux de différentes variétés de panais ; une demie-once de ces racines lui a seulement donné un demi-gros d'extrait très-semblable à beaucoup d'égards, à celui que lui ont fourni les raves, et par la distillation, il a obtenu de l'un et l'autre extrait, une liqueur

d'une acidité agréable, qui faisait effervescence avec les alkalis, et teignait en rouge le syrop de violette.

On pourrait pareillement employer pour faire du pain, les racines de *polygonum* ou *sigillum Salômonis*, de même que celle de l'*orobus niger. Linn.* Ray assure que les Anglais enfermés dans une ville, où ils manquaient de vivres, se nourrirent pendant assez long-tems de la racine de cette dernière plante

Le *cytisus cujan. Linn.* donne une semence farineuse et de bon goût, que l'on peut manger comme les pois et les haricots; on peut aussi les moudre et en faire du pain. Prosper Alpin croit que les Egyptiens mangeaient, de son tems, l'*abrus pisum indicum minus*, *coccineum*, comme nous mangeons les pois, et qu'ils en estimaient fort le goût. Les Japonais et les Américains mangent bouilli et rôti, comme nous préparons la châtaigne, l'*arachis hypogea. Linn.*

Gmelin raconte que les Samoïédes mangent, au lieu de pain, avec la viande, la racine de la plante nommée *bistorta Alpina*, *media et minor ;* on la dit fort nourrissante et de très-bon goût; dans le Nord, on en trouve beaucoup, et on en fait du pain. La *bistorta Alpina minima* pourrait servir aux mêmes usages.

Linnée croit que dans un tems de disette, on pourrait manger de bien des façons, les oignons de l'*ornithogallum luteum*; faute d'autre pain, celui qu'on pourrait en faire, serait trés nourrissant. On pourrait aussi se servir utilement des racines de l'*ornithogallum album vulgare.* Césalpin et d'autres

disent que cette plante porte une semence dont on peut faire de la farine et du pain ; on peut au moins la mêler avec du grain ; mais sa racine est sur-tout bonne à manger, aussi bien crue que cuite. Ruelle rapporte que lorsque la charrue a enlevé quelques unes de ces racines, les enfans les ramassent pour les manger crues, ou rôties sur le feu ; comme elles se conservent, le pauvre peuple en profite dans les tems de cherté, et il en mange au lieu de châtaignes et de pain ; le pain en est meilleur, si on mêle la semence avec la racine pulvérisée. On peut employer aux mêmes usages toutes les espèces d'ornithogalles rapportées par Linnée.

Les oignons de tulipes sauvages sont farineux et nourrissans. Parkinson, Lauremberg assurent qu'on en a fait l'essai ; ils sont meilleurs, accomodés avec du beurre ; si on les prépare de même que les ornithogalles, on peut en tirer du pain. Drassius, dans un ouvrage allemand, imprimé à Stockolm, enseigne comme on peut faire du pain avec des nèfles.

Le *micocoulier*, le *loto d'Italie*, le *celtis* de Linnée, porte un fruit peut-être autant et plus utile que celui du nèflier. Théophraste a nommé ce fruit diospyron, comme s'il avait voulu dire grain ou froment de Jupiter, parce que dans les premiers tems on s'en servait au lieu de pain ; il est probable que cette espèce de lotus a servi à nourrir le genre humain, dans les anciens tems, plutôt que le lotus Egyptien.

L'*arum Egyptiacum* peut encore s'employer aux mêmes usages. Le hêtre, *fagus silvatica*, *Linn.*, qui croît sur nos montagnes, porte des fruits qui font de très-bonne farine, lorsqu'on les sèche avec soin ;

mais avant de pétrir il faut la faire bouillir, et la laisser sécher ; cette semence contient beaucoup d'huile narcotique, qui causerait des maux de tête et des étourdissemens à ceux qui mangeraient de ce pain sans cette précaution ; la torréfaction et la cuisson lui font perdre cette propriété dangéreuse : on peut aussi s'en servir comme du café, en la faisant griller un peu plus fort. Les noix communes, *inglans regia*, peuvent aussi tenir lieu de café. Schwenkfeld dit, que l'on tire des fruits du hêtre une huile, dont les paysans de Silésie se servent au lieu de beurre. Cornelius Alexander rapporte que les habitans de Chio, étant assiégés et prêts de périr de faim, ne parvinrent à s'en garantir, que par le moyen du fruit de hêtre.

Le lupin, *lupinus varius. Linn.*, a un goût fort amer, mais il le perd par la macération. A Rome, et à Florence, le peuple en fait un aliment, dont il mange beaucoup, pour épargner le pain ; après avoir adouci le lupin, on pourrait le sécher au four, et le moudre, le pain qu'on en tirerait, ne serait pas du tout désagréable, sur-tout si on y faisait entrer la farine de quelqu'autre graine.

La fleur de trèfle, *trifolium pratense et repens. Linn.* peut servir à faire du pain très-bon, pourvu qu'on la fasse sécher et moudre à-propos.

Pendant les disettes qu'on a éprouvées, il y a quelques années, les gens de la campagnes, dans certaines contrées, ont augmenté leur pain en y ajoutant des rejettons de vigne, et des grains de raisins, qu'on avait soin de sécher et de piler ; on y a même employé les graines de genièvre et de laurier ; si l'on eut séché exactement ces corps, com-

me les Lapons font sécher l'écorce des pins, cet aliment aurait été moins pésant et moins désagréable. La gomme du cérisier a les mêmes vertus et propriétés que la gomme Arabique. Linnée assure, sur le témoignage d'Hasselquiest, qu'en Egypte plus de cent personnes, qui se trouvaient enfermées par les ennemis, avaient vecu plusieurs mois sans rien prendre, excepté une petite dose de cette gomme, qu'ils faisaient fondre dans leur bouche, et qn'ils avalaient ensuite; elle n'a pas, il est vrai, les propriétés laiteuses et farineuses, que les végétaux doivent avoir pour servir de nourriture, mais elle a quelque chose de glutineux; la gomme du cérisier, plus commune dans nos climats, ne doit pas différer beauceup de la gomme Arabique; elle peut servir anx soldats dans un siège, elle peut être utile aux voyageurs égarés : on pourrait sur-tout la faire entrer dans la composition d'un pain fait avec des choses peu glutineuses, telles sont plusienrs racines et portions de plantes indiquées ci-dessus.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure qu'un agriculteur appliqué et entendu, et en général, tous les habitans de la campagne pourraient, dans la saison, rassembler une telle provision de semences, de racines et de fruits, propres à leur nourriture, qu'ils n'auraient besoin que de très-peu de grains pour leur entretien, et celui de leur famille; ils pourraient pour lors vendre la plus grande partie de leurs légumes, et presque tout le grain qu'ils recueilleraient sur leurs terres; il n'est pas si difficile qu'on pense, de s'accoutumer à de pareils alimens; on voit des peuples entiers ne se nourrir, pendant toute l'année, que de châtaignes,

et d'autres fruits farineux ; on en voit qui ne connaissent qu'une sorte de pain, qui serait fort étrange pour nous ; d'autres qui ne mangent que des racines ou des fruits.

Gonzalve Oviédo, qui a vécu long-tems dans les Indes Orientales, assure que les habitans de la province de Guacajarima, dans l'isle *Hispaniola*, ne cultivaient jamais la terre, mais qu'ils se nourrissaient de racines et de plantes sauvages ; on s'imagine assez généralement que la nourriture des habitans des Alpes, est peu nourrissante et mal-saine, mais l'expérience prouve le contraire ; on voit peu d'hommes aussi sains et aussi robustes que ceux-là ; un grand nombre d'entr'eux parviennent à un âge avancé.

On peut encore conclure de tout ce que nous avons dit, que toute substance, qui n'est ni trop dure, ni trop fibreuse, toute substance farineuse et facile à broyer ; toutes celles qui mêlées avec de l'eau peuvent produire une espèce d'émulsion, celles qui contiennent quelque chose de glutineux, pourvu qu'elles n'ayent aucune qualité nuisible, peuvent servir de pain, ou en tenir lieu, pour la nourriture de l'homme.

Nous aurions pu encore indiquer d'autres plantes, qu'on pourrait substituer à l'usage du pain, telles sont les racines de barbe-de-bouc. *tragopogron*, celles de bardane, *lappa* ; celles de dent-de-lion, *taraxacum*, du palais de lièvre, *sonchus*, et une quantité d'autres, dont la plupart se trouvent dans le Dictionnaire qui précède ce Mémoire ; mais ce que nous venons d'indiquer suffit pour démontrer combien on pourrait trouver de ressource dans la

France, pendant les années de disette : au surplus, le blé, qui passe pour être de nécessité premiere en France, ne sert pasde nouriture à un tiers des habitans de la terre ; les deux autres tiers se nourrissent d'autres alimens, et ils ne sont pas moins robustes : ne pourrions-nous pas faire de même? nous n'aurions pas du moins tant à souffrir dans les années de stérilité.



CHAPITRE III.

De la manière de préparer le pain, analogue à chacune des substances, dont il est fabriqué.

Le pain le plus connu et le meilleur est celui de froment. Nous commencérons ce chapitre par la préparation de ce pain; elle pourra servir de règle pour tous les autres. En général le pain se fait par le moyen d'une pâte, ou d'une masse glutineuse, composée avec de l'eau et de la farine pure et bien nettoyée; il est impossible de faire une pâte avec la simple écorce de grain; plus il se trouve de son dans le pain, moins il est bon et nourrissant. Si l'homme essayait de se nourrir de simple pâte, qui n'aurait pas été préparée en pain. il n'en tirerait que des sucs grossiers et glutineux; il s'exposerait à plusieurs maladies, surtout à celle que les médecins nomment *leucophlegmatie.* Une pareille nourriture serait propre a l'engraisser, mais elle ne lui donnerait aucune force, c'est ce qu'on rémarque communément dans les chevaux; si on leur donne beaucoup de farine grossière, ils deviennent fort gras, mais en même tems ils deviennent paresseux et sans force.

Par le moyen de l'art on est parvenu a donner à la pâte une qualité digestive, légère et saine, et pour cet effet on a eu recours au pétrissage, à la fermentation et à la cuisson: la fabrique du pain consiste, par consequent en quatre opérations.

1°. Dans la separation des différentes parties du grain ; par le moyen de la blutérie on separera le son de la farine. 2°. Dans le mêlange des parties qui constituent le pain, c'est-à dire, de la farine avec l'eau, par le moyen des bras ou de quelques instrumens propres a cet usage; on cherche par-là à mêlanger uniformement la farine avec l'eau, et a les unir intimement l'une a l'autre. 3°. Dans la fermentation qui dissipe ce qui se trouve de plus glutineux. 4°. Enfin dans la cuisson, qui fait cesser la fermentation dans le point convenable, ce qui rend cet aliment plus digestif, plus sain et de meilleur goût. Examinons actuellement ces quatre parties les unes après les autres. 1°. Pour que le pain soit bon on doit d'abord separer les parties étrangères du froment, on s'attachera spécialement a ôter les semences de diverses plantes nuisibles, ou celles qui sont au moins de mauvais goût et qui auraient pu se mêler avec le grain. comme il n'arrive que trop souvent, telles que l'yvraie, l'*ervum tetraspermum hirsutum*, *Linn.*

On se sert du van, du crible et d'autres instrumens, pour separer tous ces mauvais grains ; on ferait même encore très-bien, de laver le froment avant de le conduire au moulin, et ensuite de le faire sécher; on parviendrait ponr lors a enlever la poussière, le mauvais goût, la moisissure, etc. Au moyen d'une précaution aussi simple que facile à prendre, le son se sépare facilement sous la meule, d'avec la farine.

Il n'arrive que trop communément, que la farine se trouve gâtée par des fragmens, qui se détachent de la meule, surtout lors qu'elle est neu-

ve, et nouvellement piquée ; ces fragmens une fois confondus avec la farine, ne s'en séparent pas comme le son, ils restent dans le pain, et incommodent par-là autant les dents qu'ils sont dangéreux à la santé. Le célèbre Linnée prétend que c'est de là que proviennent les maux d'estomac, les pésanteurs d'entrailles et les morts subites ; c'est par conséquent une faute capitale que d'employer pour meules, des espèces de pierres, qui se brisent facilement et qu'on est obligé de répiquer souvent.

Si ce mêlange de gravier avec la farine est nuisible à la santé, combien un mêlange de cendres et de gyps ne le serait-il pas plus? c'est néanmoins une fraude assez ordinaire des marchands de farine, qui rendent par-là leur farine plus blanche et plus pésante ; on ne peut trop sévir contre ces sortes de gens

2°. Pour travailler ou pétrir la pâte, c'est-à-dire, pour mêler parfaitement la farine avec l'eau, on se sert le plus souvent de la main, sur-tout s'il ne se trouve qu'une quantité médiocre de pâte, et si l'on veut faire du pain de ménage ; mais les boulangers, et tous ceux qui ont à livrer une grande quantité de pain, pétrissent quelquefois avec les pieds; ils mettent la grande quentité de farine qu'ils veulent préparer dans un petit appartement propre et chaud, au-dessus du four, et ils y travaillent leur pâte ; c'est ainsi que cela se pratique dans plusieurs boulangeries de Florence ; à Bologne, à Vénise, et dans presque toute la Lombardie et la Romagne, on se sert, pour faire du pain, d'un instrument fait exprès, que l'on nomme dans ces con-

trées, *stanga*, *gramola*; le pain qu'on fait de cette manière, diffère du pain ordinaire, en ce qu'il est plus dur et plus rude.

Le pétrissage de la pâte est de la plus grande nécessité, ce n'est que par son moyen que les parties de l'eau et celles de la farine, s'unissent étroitement entr'elles et avec l'eau qu'on y ajoute; on parvient aussi par le moyen de cette opération, à distribuer les bulles d'air dans toute la masse, pour que la fermentation se fasse plus uniformément, et plus promptement; s'il n'en était pas ainsi, le pain n'aurait pas une consistance toujours égale, il deviendrait trop-tôt sec, il serait rude au palais et il s'émieterait facilement.

Pour avoir du bon pain, il faut sur tout employer de bonne eau; l'eau de Seine est excellente et l'emporte sur toute autre eau, c'est ce qui fait que dans les autres contrées de la France, malgré toutes les précautions qu'on ait pû prendre, on n'a jamais pu parvenir à faire d'aussi bon pain que celui qu'on fait à Paris. Chomel prétend que si l'on pétrit avec de l'eau, dans laquelle on a fait bouillir du son, et si l'on passe ensuite cette eau au travers d'un linge, le pain acquiert du corps, et s'augmente de près d'un quart; on pétrit aussi avec du lait, mais cette espècce de pain n'est pas des meilleures pour la santé, sur-tout si on en veut faire un usage journalier; cet aliment augmente la viscosité des humeurs, peut occasionner des obstructions, excite l'hypocondriacie et la mélancolie.

Quelques personnes ont essayé de pétrir avec de l'eau de riz, le pain en foisonne beaucoup et est beaucoup plus blanc, mais en revanche, il a un petit goû

aigre, qui n'est pas aussi agréable, et rassasie trop; il est beaucoup plus sain, lorsqu'on le pétrit avec de l'eau d'orge, aussi cet usage se trouve-t-il établi dans quelques pays.

3°. Une des choses les plus nécessaires pour se procurer du bon pain, est la fermentation; on l'excite par le moyen du levain, avant de tourner la pâte; lorsqu'on l'a bien travaillée, et qu'on lui a donné toute la façon nécessaire, elle lève et parvient à sa perfection, pourvu qu'on la laisse bien couverte avec un linge, dans un endroit chaud: cette fermentation enlève la viscosité du grain, rend le pain poreux, léger, et conséquemment plus facile à être mâché, il se mêle avec la salive, et se digère plus facilement; pour exciter la fermentation, on se sert en plusieurs endroits de la levure de bierre au lieu de levain, qui n'est autre chose que de la pâte aigre, le pain fait avec de la levure de bierre ou du levain, est également bon, poreux, léger et savoureux, lorsqu'on l'a laissé suffisamment fermenter.

Le levain de froment se conserve trois ou quatre mois, pourvu qu'on le place dans un endroit propre, et qu'il soit bien couvert de farine; la seconde levure de bierre, bien séparée de toute l'humidité qui y peut rester, fait un excellent levain. Pline prétend qu'un levain fait avec de la farine de millet et du moût peut se conserver une année entière. Les anciens faisaient pour l'ordinaire leur levain, avec de la farine grossière de froment, et du moût de vin blanc.

Le pain devient compacte et pesant, lorsque la fermentation de la pâte est interrompue trop-tôt, soit en enfournant mal-à-propos, soit en l'expo-

sant à un air trop froid, et le pain devient applati et aigre ; si la fermentation est trop forte, la partie visqueuse se trouve par-là trop atténuée, ce qui empêche que la pâte ait de la consistance.

4°. Enfin, dès que la pâte a suffisamment fermenté, on l'enfourne sur-le-champ, cela arrête la fermentation, dissipe l'humidité excessive, et rend le pain léger, digestif et de bon goût ; le pain qui a été bien cuit, celui qui a été cuit deux fois, est de tous les pains, le plus sain, tandis que le pain frais, ou le pain mal cuit, est d'une digestion difficile.

Le biscuit, ou le pain dur, demande d'être mâché davantage, et n'ayant presque point d'humidité, il s'imprègne d'une plus grande quantité de salive, qui se mêle aux alimens de la mastication, et qui est le plus efficace de tous les digestifs ; aussi cette espèce de pain se digère bien plus facilement et en bien moins de tems, il produit conséquemment d'excellens sucs nourriciers : un pain sec et bien cuit, est spécialement très-bon pour ceux dont l'estomac est faible, la digestion difficile et les forces épuisées.

On cuit le pain dans des fours faits exprès, excepté certains gâteaux, et quelques espèces particulières de pain, qui demandent d'être préparées différemment.

Il est à observer touchant la chaleur du four, que le pain ne saurait être cuit comme il faut, lorsqu'elle n'est pas égale par-tout ; quand la voûte supérieure du four est trop chaude, la croûte supérieure du pain est trop dure, et souvent même brûlée ; au contraire, lorsque le foyer, ou la partie in-

férieure du four est trop échauffée, la croûte de dessous se brûle et se détache de la mie; enfin si le four est trop chaud par-tout, le pain se durcit au-delà de ce qui est nécessaire ; il se brûle, il a un goût amer et devient mal-sain ; s'il n'est pas assez cuit, il n'est pas moins contraire à la santé, et désagréable au goût ; il sent la farine ou la pâte, et est fort indigeste ; la trop grande humidité qu'il a conservé, l'empêche de se pénêtrer suffisament de la salive et des sucs gastriques, qui servent à la digestion : le pain blanc de la première qualité ne demande point un four aussi chaud qu'un pain ordinaire.

Parmentier a trop écrit sur l'art de la boulangerie pour ne pas au moins donner une légère idée de son travail ; le meilleur blé, suivant lui et d'autres qui ont traité cette même matière, doit être sec, dur, pésant, ramassé, bien nourri, plus rond qu'ovale, ayant la rainure peu profonde, lisse et clair à la surface, d'un blanc jaunâtre dans son intérieur ; il doit sonner lorsqu'on le fait sauter dans la main, et il cède facilement à l'introduction du bras, dans le sac qui le renferme ; c'est un pareil blé qu'on doit choisir par préférence.

On reconnait s'il est altéré, à son odeur et à son goût, il suffit de le porter sous le nez, et de le mâcher, pour s'en assurer ; d'ailleurs il a presque toujours la surface haute en couleur, et la matière farineuse qu'il contient, offre un blanc terne.

La provision du blé faite, il s'agit de le conserver; on choisit de préférence, pour le serrer, l'endroit de la maison le plus frais, le plus sec, le plus éclairé, le plus propre, le plus éloigné des foyers, des latrines,

latrines, des écuries et autres lieux habités par les animaux ; on en ferme les fenêtres avec des chassis en toile, ou cannevas, afin de laisser l'air pénétrer vivement ; on interdit l'entrée aux souris, aux rats et aux chats, à cause du dégat qu'ils peuvent occasionner, et de l'odeur que le blé peut contracter de leurs émanations.

On se gardera bien d'amonceler le grain en tas trop épais, pour que la transpiration qui en résulte puisse s'évaporer ; on renouvellera l'air dans l'intérieur du tas, et on rafraichira chaque grain en le remuant à la pèle, et en le changeant de place par ce mouvement ; personne n'ignore jusqu'à présent tous ces détails.

Quand le grain est trop nouveau et encore chargé de l'humidité, on ne le portera pas au moulin, ce ne sera que quand on l'en aura entièrement dépouillé ; on l'exposera pour cet effet, auparavant, à la chaleur du soleil, du four ; c'est ainsi qu'on se garentit souvent de certaines maladies épidémiques, qui n'ont quelquefois d'autres causes que l'usage du pain fabriqué avec un blé trop humide ; le blé trop sec a aussi ses inconvéniens, l'écorce de ce blé s'écrase plus facilement qu'on ne voudrait ; une partie se réduit en poudre fine, passe à travers les bluteaux fins, altère la blancheur de la farine et la qualité du pain ; on restituera donc à ce blé trop sec, la portion d'humidité que les blés trop nouveaux, ou mouillés ont par surabondance.

Sur un septier de blé trop sec, pésant à-peu-près 240 l. on répand environ dix pintes d'eau, par le moyen d'un arrosoir, on laisse le blé en tas toute une nuit pour que chaque grain se pénêtre insensiblement de

l'humidité qui le renouvelle mais il ne faut faire cette opération que lorsqu'on est presque assuré de jouir du moulin 24 heures après ; on choisira, autant qu'il sera possible, le moment propice pour faire moudre son blé, et l'on se précautionnera contre les inondations, les gelées et le tems calme, qui arrêtent ou suspendent les mouvemens des moulins à eau et à vent : on ne répandra pas la farine sur le plancher, dans le grenier, au sortir du moulin ; on la tiendra renfermée dans des sacs, et on placera ces sacs dans un lieu tel que celui indiqué ci-dessus, pour la conservation des grains ; on isolera de toutes parts ces sacs ; on les tiendra ouverts, quand il fera chaud ; on y enfoncera le manche d'une pèle jusqu'au fond, pour y former ce qu'on nomme *cheminée*.

Il est d'usage, dans la plupart des moulins, de bluter aussi-tôt qu'on moud, c'est-à-dire, de séparer le son d'avec la farine : nous observerons à ce sujet, qu'on retire pour l'ordinaire, d'un même grain, plusieurs espèces de farine, qui varient en blancheur, en finesse, en pésanteur et en propriétés ; par la moûture économique, qui s'est introduite depuis quelque tems, on en retire cinq sortes, qui ont chacune des propriétés particulières, et propres à former un bon tout, un pain meilleur, plus substantiel, plus nourrissant que celui qui résulterait de chaque espèce de farine prise séparément. La meilleure farine est celle qui est d'un jaune citron, sèche, grenue, pésante ; elle s'attache aux doigts, et pressée dans la main, elle reste en une espèce de péloton ; pour juger de sa bonté d'une façon encore plus exacte, il faut en faire une bou-

lette avec de l'eau, si la pâte qui en résulte, après l'avoir bien maniée, s'affermit promptement à l'air, prend du corps, et s'allonge sans se séparer, c'est pour lors un signe qu'elle est bien faite, et que le blé qui la fournit est de la meilleure qualité; la farine de moyenne qualité a un œil moins vif; elle fait une pâte qui mollit et tient aux doigts; elle est courte, et se rompt volontiers, lorsqu'on veut l'étendre.

Quant aux farines altérées, elles s'annoncent assez par leur odeur, qui est pour l'ordinaire aigre et infecte, odeur qui pourrait être masquée dans le grain, mais que la meule ne manque pas de développer.

On peut encore connaître la qualité de la farine en employant le moyen suivant : on prend une livre de farine, on en forme une pâte, avec une suffisante quantité d'eau; on manie ensuite cette pâte pendant un demi-quart-d'heure; on la tient ensuite avec les mains, sous le robinet d'une fontaine, d'où sort un filet d'eau qui, en passant sur la pâte, doit traverser un tamis, afin que s'il se détachait quelque chose de la pâte, on put l'y incorporer; dès que l'eau aura entraîné avec elle toute la matière farineuse, et qu'elle cessera d'être blanche, il restera dans les mains une substance collante, qui en s'étendant, présente une menbrane transparente, qui ne s'attache pas aux doigts mouillés; on pèse cette matière, et s'il s'en trouve encore quatre ou cinq onces, on peut conclure que c'est la meilleure farine.

La bonté du pain, suivant Parmentier, ne dépend nullement de la qualité des eaux avec les-

quelles on le fabrique, et en cela il est contraire au sentiment de tous les auteurs, et en effet, le pain étant composé du mêlange de la farine avec l'eau, pourquoi l'eau ne contribuerait-elle pas autant à sa bonté, que la farine ? Une eau marécageuse donnera sans contredit une odeur de marécage ; quoiqu'il en soit, toute sorte d'eau, suivant Parmentier, pourvu qu'on en puisse boire, peuvent servir indifféremment à la préparation du levain, au pétrissage, et à la fabrication du pain ; ainsi l'eau de puits, celle de citerne, celle de rivière, de fontaine et de pluye, sont également bonnes, selon lui. On peut établir en général, au sujet de l'eau qu'on doit employer à la fabrication du pain : 1°. qu'elle doit rester telle qu'elle est, quand il fait chaud ; 2°. qu'il faut qu'elle soit tiède en hiver ; 3°. enfin, qu'elle soit chaude dans les grandes gelées ; le pain à l'eau froide ou tiède, est toujours plus délicat que celui à l'eau chaude.

Plusieurs personnes de la campagne sont dans l'usage de faire bouillir la totalité de l'eau, qu'ils veulent employer, pour préparer le pain ; mais il suffit d'en faire bouillir une partie, et de la mêler ensuite, toute bouillante, avec l'autre qui est froide ; d'où il résulte une eau à la température que l'on désire : il faut sur-tout prendre garde de verser sur le levain, de l'eau bouillante, même dans le tems où le grand froid rend l'eau chaude nécessaire, dans l'intention de la tiédir aussi-tôt par le mêlange de l'eau froide, parcequ'elle surprendrait la pâte, la rendrait grise, molle, lui ôterait de sa fermeté et de sa consistance : le levain est la partie la plusessentielle, la plus délicate, et la plus difficile de la

fabrication du pain ; sans le levain, le pain ne serait qu'une galette plate, visqueuse, indigeste, et sans goût, tel est le pain azyme, que les Juifs mangent pendant leurs pâques.

Le procédé que l'on suit dans la préparation du levain, la quantité qu'on en introduit dans la farine, l'état de fermentation où il se trouve à l'instant même qu'on veut l'employer ; la nécessité de le veiller, de le conduire dans le pétrin, sont autant de points d'où dépendent la légéreté, la blancheur, le volume et le bon goût du pain.

La veille du jour où l'on doit cuire, on prendra le levain de la dernière fournée, que l'on délayera le soir avant de se coucher, dans le tiers de la farine destinée à être employée en pain, avec de l'eau froide ; on forme du tout un pâte ferme, qu'on laissera toute la nuit, dans le bout de la huche, ou du pétrin, entourée de farine, qu'on élèvera, et qu'on foulera, afin qu'elle ait plus de solidité, et contienne mieux le levain dans ses limites.

Si on est curieux d'avoir un pain plus léger, plus blanc et plus parfait, on pourra, au lieu de commencer à faire pétrir le pain à six heures du matin, différer jusqu'à neuf, et on délayera son levain de la même manière que la veille, en tenant néanmoins sa pâte plus douce et moins ferme.

Dans la fabrication du pain, on ne peut pas établir des régles fixes et invariables ; rien n'est plus assujetti aux vicissitudes des saisons, que la pâte qui fermente dans les grands froids ; il faut employer pour le levain, de l'eau un peu chauffée, mettre ce levain dans une corbeille bien couverte, auprès du feu, c'est pour l'hiver ; en été, dans les

grandes chaleurs, on fait le levain avec de l'eau froide, que l'on met également dans une corbeille, et que l'on expose ensuite dans la cave, ou dans un lieu très-frais.

On prépare ainsi le levain; jamais il n'est aigre, mate, déchiré et coulant : l'état ferme qu'on lui donne, l'eau froide avec laquelle il est formé, la quantité de farine qu'on y employe, l'espèce de muraille établie tout autour, sont autant d'obstacles au travail très-prompt de la fermentation, et à l'apprêt du levain qui en est la suite.

Le levain quelque vieux qu'il soit, pourvu qu'il ne soit pas moisi, et passé à la putrefaction, peut être rappelé au meilleur état possible, en y mêlant la farine, l'eau froide, et en le renouvellant encore une fois, comme fait à-peu-près le boulanger, pour raccomoder le levain, lorsqu'il a perdu son apprêt.

Pour résumer, il ne faut pas se mettre en œuvre pour pétrir sa pâte, qu'on n'ait auparavant bien examiné l'état où se trouve le levain qu'on veut employer; s'il n'est pas bien bouffant, crenellé, d'une odeur vineuse; s'il est au contraire applati, crevassé, aigre, il faut absolument le renouveller; il ne faut que trois heures pour avoir un pain plus blanc, meilleur et plus salubre.

On n'employe pas par-tout dans la fabrication du pain la levure ni le sel, il y a tout lieu de présumer que leur usage est rarement utile, et jamais indispensable; si la levure est quelquefois nécessaire, ce n'est que dans les grands froids, on la délaye pour lors dans de l'eau tiède, en bassinant la pâte.

On met ordinairement du sel dans le pain, vers

le midi de la France, et presque jamais dans le nord, quoique cela pourrait y être plus avantageux.

On donne le nom de pétrin, de maie, de huche, à une auge de bois, ou à un coffre long, plus étroit dans sa partie inférieure qu'à son ouverture, fait du bois le plus doux qu'on puisse y trouver, mais un pareil pétrin a l'inconvenient de permettre à l'eau de se ramasser dans les angles et de pénétrer ensuite à travers; on a quelquefois vu le levain délayé s'échapper au moment du pétrissage; pour y remédier, on garnit les fentes de farine entassée, avant d'y verser l'eau destinée a faire la pâte.

Une forme plus comode de pétrin, préférable à celle d'un quarré long, est le pétrin semblable a peu-près à un tonneau, coupé dans toute sa longueur, la pâte s'y remue plus facilement, s'y trouve plus ramassée et disposée a faciliter les bras du pétrisseur, d'ailleurs ce pétrin est plus facile a netoyer.

Ce pétrin doit aussi être plus long que large et profond, celui qui travaille la pâte, peut s'y retourner plus facilement et l'y mouvoir de façon qu'elle devienne unie, légère et bien longue.

Le pétrin doit être placé dans un lieu fort clair, qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid, il faut en outre qu'il soit situé favorablement pour le pétrisseur, pour pouvoir y voir et travailler à l'aise, s'il se trouve placé sous une fenêtre, et qu'on l'ouvre en été pour tempérer la fermentation, on la ferme au contraire en hiver, pour garantir le levain et la pâte des impressions de l'air; le cou-

4

vercle du pétrin doit se joindre exactement, et on doit placer ce pétrin loin des égoûts et de matières putrides.

Pour ce qui concerne le four, il faut toujours le placer à couvert et près de la cheminée, pour y pouvoir entretenir la chaleur, en y consommant moins de bois; la forme en doit être proportionnelement au lieu où il se trouve placé; elle doit être pour l'ordinaire ovale; l'entrée du four se fabriquera avec de la terre glaise, des carreaux, ou des briques, mais bien des gens ont préféré ce dernier, d'autant qu'il conserve plus long-tems sa chaleur; sur une voûte construite solidement en briques, ou en moëllons, on placera l'âtre du four qui doit être pavée et très-plâne; son âtre doit avoir en surface environ cinq pieds de longueur, sur quatre pieds dans sa plus grande largeur; le dôme sera élevé au-dessus de l'âtre d'un pied ou un pied et demi; il environnera le foyer de toute part, excepté antérieurement, où on pratiquera une ouverture connue sous le nom de *bouche à four*, cette bouche doit être assez grande pour y pouvoir introdruire le pain; on la garnira d'une porte de fer, pareille à celle d'un poële, bien adaptée; il faut qu'elle s'ouvre et ferme à volonté, pour que la chaleur ne puisse pas se perdre, et que le pain placé à l'entrée puisse y cuire, de même que celui qui occupe le fond.

Si on pratique au-dessus du four une espéce de chambre, et si on tient le dessous de la voûte fort propre, on pourra tirer un grand avantage de ces deux endroits: sur le haut on séchera le grain, quand il sera nouveau, ou trop humide, et dans

le bas on y placera, pendant l'hiver, le levain et la pâte, qui s'appretent difficilement.

Aussitôt que le levain a été déposé au bout du pétrin, au milieu d'une *fontaine*, ou placé dans une corbeille, selon la saison, couverte et près du feu, quand il fait froid, et dans un endroit frais en été, on aura l'attention de ne pas la toucher, que lorsqu'il aura acquis les caractères indiqués, sinon on ne recueillerait pas le fruit des soins qu'on aura pris à ce sujet.

Si le levain, pendant qu'il parvient à son aprêt, n'était pas couvert, s'il était exposé aux insultes des enfans, des animaux domestiques, a des mouvemens brusques et violens, à des exhalaisons fétides, la fermentation serait pour lors bientôt interrompue, ou trop accelérée, il s'échapperait de dedans un principe spiritueux, invisible, mais odorant; le levain s'affaisserait, se creverait, passerait en un clin-d'œil à l'aigre, et ne donnerait qu'un pain de mauvaise qualité; il faudrait alors se déterminer a recommencer son levain, c'est-à-dire, a le rafraichir avec l'eau froide et de la farine, plutôt que de risquer une fournée entière.

Quand la farine se trouve une fois dans le pétrin avec le levain, il ne s'agit plus que de les mêler ensemble, par le moyen de l'eau froide, tiède ou chaude, et de travailler le tout vivement, exactement et a propos.

Supposé que le levain soit au point nécessaire pour produire le meilleur effet, s'il n'a pas été mis en *fontaine*, on en fait une, et on le met doucement sans le rompre, sur une partie de l'eau; on délaye très-promptement et très-exactement le levain,

pour que l'eau s'empare de l'esprit qu'il contient, l'empêche de se dissiper, et pour qu'il ne reste aucuns grumeaux; lors que le levain est suffisamment délayé, on y ajoute le restant de l'eau, qui doit être froide en été, pour rafraichir le mêlange echauffé par l'action des mains et de l'air, chaude en hiver au contraire, pour produire un effet opposé.

Le levain suffisamment délayé, et pour ainsi dire dans l'état liquide, on a l'attention de rompre la *fontaine*, afin que toute la liquidité se repande et soit arrêtée par l'autre partie de la farine, destinée a être convertie en pain; c'est pour lors que commence le pétrissage.

On ramasse le tout ensemble, pour qu'il en résulte une masse uniforme, que l'on remue bien, en la portant de gauche à droite, et de droite à gauche, la soulevant, la découpant. la divisant avec les mains ouvertes, et non en y enfonçant les poings fermés, en pinçant et en arrachant la pâte avec les doigts pliés et les pouces alongés, c'est ce qu'on nomme *fraser*.

Cette pâte est encore molle, un peu grossière, et inégale; on la travaille de nouveau et de la même manière, ayant attention chaque fois de ratisser le pétrin, d'introduire ensuite dans la masse avec un peu d'eau, la pâte qu'on en a détachée; la pâte est alors plus uniforme et plus ferme; cette seconde opération s'appèle *contrefraser*.

Si on termine le petrissage d'une manière plus complette. il faut faire un enfoncément dans la pâte, ainsi *frasée* et *contrefrasée*, y mêlant de l'eau froide ou tiède; cette eau ajoutée après coup et

incorporée a force de travail dans la pâte, achève de diviser et de confondre les parties les plus grossiéres de la farine, et par le mouvement continuel, vif et prompt former du nouvel air, qui rend la pâte plus tenace, plus longue, plus égale, plus légère, il en resulte un pain plus savoureux, plus persillé et plus blanc, c'est ce qu'on nomme le *bassinage* de la pâte : on ne devrait jamais négliger ce troisième travail, il coute peu de peine et vaut beaucop.

Pour ajouter encore à la perfection que le bassinage donne à la pâte, on la bat en la pressant par les bords, et la pliant sur elle-même, en la pressant, l'étendant, la découpant avec les deux mains fermèes, en la laissant tomber avec effort.

La pâte travaillée convenablement, on la retire du pétrin par parties, en la découpant ou en la battant encore, à mesure qu'on la met en masse sur le tour, où elle reste une demie heure, afin qu'elle conserve sa chaleur et entre en levain; il faut la tourner et la diviser au contraire sur le champ, quand il fait chaud.

Le pétrisssage fini, et la pâte sur le tour, on ratisse le pétrin, pour faire avec les ratissures le levain de la cuisson prochaine; on y ajoute le double de farine, et de l'eau froide, pour former une pâte ferme, qu'on laisse dans le lieu le plus frais de la maison; on ne saurait trop blâmer la mauvaise habitude dans laquelle on est d'abandonner la pâte à elle-même, sans être contenue dans un vaisseau quelconque, parce qu'au lieu de s'élever, elle s'étend plutôt, ce qui fait un apprêt défectueux; par conséquent il est à-propos de mettre la pâte dans

des paniers ou des corbeilles d'osier, qu'on saupoudre avec du petit son, ou de la farine, de peur que la pâte ne s'attache au fond; on expose ces paniers à l'air libre, dans les tems chauds, on les enveloppe de couvertures, et on les tient chaudement, lorsqu'il fait froid.

Dans tous les tems, la pâte est comme le levain, elle exige intérieurement et extérieurement un certain dégré de chaleur, pour l'apprêter doucement, lentement et par dégrés, de sorte qu'il est essentiel, lorsqu'on est obligé d'accélérer ou de tempérer la fermentation, de tâcher que les moyens opposés qu'on employe produisent toujours à-peu-près les mêmes effets, c'est-à-dire, que la pâte demeure le même tems en été ou en hiver.

On ne peut assez répéter au sujet du pétrissage, qu'il faut éviter d'enfoncer les poings dans la pâte, et de la fouler à force de bras; il faut au contraire prendre la pâte par portions en l'allongeant, la soulevant, la serrant dans ses mains, la rassemblant et la battant avec force.

On employera aussi de l'eau en suffisante quantité, dans le pétrissage, pour que le levain soit bien délayé, et que la pâte ne soit pas trop ferme, sinon le pain serait massif, lourd et peu profitant; l'eau ajoutée à la pâte devient nourrissante.

Lorsque le levain a été pris dans son vrai point, que le pétrissage a été fait, que la pâte a été tournée, distribuée dans des paniers de différentes grandeurs, enveloppés de toiles et de couvertures, il faut songer à allumer le four, parce que le tems le plus nécessaire pour le chauffer au dégré convenable, est à-peu-près celui que le pain exige pour son apprêt.

On se servira, pour chauffer le four, de toutes les matières combustibles que le territoire fournit, en évitant d'employer des bois peints, qui pourraient peut-être donner lieu à des suites facheuses, comme l'expérience nous l'a appris; on ne fera pas aussi usage de paille, parce que c'est une perte pour les engrais.

Quand on ne cuit pas tout les jours dans un four, il faut plus de bois et plus de tems pour le chauffer; le terme ordinaire pour le bien chauffer, est de 2 heures; au reste ce terme doit être relatif à la quantité de bois dont on se sert, à la grandeur du four, à la grosseur et à l'espèce de pain qu'on veut cuire.

On ne peut pas toujours concilier le moment où la pâte sera prête avec celui où le four aura assez de chaleur; mais il vaut mieux que ce soit le four qui attende aprés la pâte; il faut le chauffer également et à-propos; s'il l'est trop, le dessous du pain brûle, et le dedans ne cuit point; lorsqu'il ne l'est pas suffisamment, le pain s'applatit plutôt que de lever, il demeure mate, gras et pâteux, il est par conséquent important de saisir le point fixe du four.

Chacun a sa manière de connaître la chaleur du four; les uns jettent à l'entrée une pincée de farine; si elle roussit sur-le-champ, la chaleur est au point convenable; si elle noircit, il est trop chaud; enfin si elle conserve sa couleur, le four n'est pas assez chauffé: les autres frottent l'entrée ou la voûte avec un bâton; s'il en sort des étincelles, c'est signe que le four est au point où il faut; mais l'habitude en apprend plus que ces moyens; on connait bientôt son four, lorsqu'on l'a gouverné plusieurs fois.

Quand on est assuré que le four est également chaud par-tout, on ôte les tisons, on arrange la braise à côté de la bouche du four, et on netoye bien l'intérieur avec l'écouvillon, au bout duquel sont attachés plusieurs linges mouillés et tors.

On aura attention de prendre la pâte, comme le levain, c'est-à-dire, à son point, plutôt moins que trop; pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on s'apperçoit bien-tôt à la vue quand la pâte est assez levée, lorsqu'elle a acquis un volume assez considérable, qu'elle résiste aux doigts qui la pressent, sans se rompre à sa surface; l'usage des paniers deviendrait une indice assurée, parce que la pâte parvenue à son apprêt, serait reconnue à une hauteur marquée.

Dès que le four est bien netoyé, et que la pâte a atteint le dégré que l'on souhaite, on enfourne promptement, en renversant la pâte des paniers sur la pèle soupoudrée de petit son, afin que le dessous se trouve en dessus; on garnit d'abord le fond du four des plus gros pains, on les arrange avec adresse les uns à côté des autres, sans qu'ils se touchent; quand le tout est enfourné, on ferme la bouche du four, ou on la laisse quelquefois ouverte, lorsqu'il est trop chaud, afin que le pain cuise sans brûler.

On laisse les pains dans le four, proportionnellement à leur volume et à leur espèce; plus le pain est blanc, moins il est long à cuire; il faut environ une heure et demie pour la pâte la plus ferme, et la moitié, pour celle qui est plus légère; on s'apperçoit qu'un pain est cuit, lorsqu'en frappant dessus du bout du doigt, il raisonne avec force, et lorsqu'à la baisure, la mie pressée revient comme un ressort.

En ôtant les pains du four, on les rangera les uns à côté des autres, et on ne les renfermera que quand ils seront ressuyés parfaitement ; car depuis que la pâte est mise au four, jusqu'à ce que le pain qui en résulte soit parfaitement refroidi, elle exhale, sans discontinuer, une partie de l'eau avec laquelle on l'a pétrie.

Tel est en analyse, l'extrait des ouvrages de Parmentier sur la boulangerie ; il ne s'y trouve aucun détail qu'on ne voie communément pratiquer en campagne, dans les maisons où l'on fait cuire ; si nous avons donné cette analyse, c'est que nous avons pensé qu'après tout ce que tous les papiers publics, ont dit sur la méthode de faire du pain par Parmentier, nous manqerions essentiellement à nos lecteurs, si nous ne leur en faisions pas part ici ; ils auraient probablement cru que cette méthode était bien différente de celle qui se pratique dans les villes et à la campagne, et en cela ils auraient été induits en erreur, puisqu'en analysant les différens ouvrages de Parmentier sur l'art de la boulangerie, on n'y rencontre que tout ce que chacun connait.

On distingue plusieurs sortes de pain, la première sorte est le *pain de condition des Français*; les Latins nomment ce pain, *panis siligineus* ; il est le plus blanc, il se fait avec la fleur de farine, tirée de la meilleure espèce de froment, à laquelle les anciens avaient donné le nom de *siligo ;* on le nomme à Paris, *pain mollet* ; dans le Nord, et sur-tout dans la Lithuanie, cette sorte de pain était réservée aux riches et aux Grands, au rapport de G. Bauhin, tous les autres se contentaient d'un pain très-noir, de seigle ou d'orge, dont on ne séparait pas même

le son : si cet usage n'a plus lieu parmi eux, du moins plusieurs peuples du Nord se nourrissent encore d'un pain noir et grossier.

La deuxième espèce de pain, est le pain blanc ordinaire, ou *le demi-mollet*; il se fait avec de la bonne farine, bien purgée de toute sorte de son, tant fin que grossier; mais le froment n'est pas aussi choisi, ni la farine aussi fine que pour la première espèce; cependant le pain est léger, blanc, de bon goût, en sorte qu'il ne se trouve pas une différence notable entre ce pain et le précédent; il est incontestablement le même que le *similaceus* des anciens.

La troisième espèce est le pain ordinaire, qui se vend aux marchés; c'est ce pain que les anciens appelaient *panis vulgaris*, *cibarius forensis et secundarius*; on employe, pour le faire, de la farine qui n'est pas de la première finesse, mais de bonne qualité, et dans laquelle il n'entre point de son; ce pain de marché se nomme à Paris, *pain de boulangér*; il est toujours trés-peu cuit; c'est un artifice et une fraude des boulangers, pour lui conserver son poids.

La quatrième espèce est le *pain de ménage*, *le pain de cuisson*, *le pain des maîtres et des bourgeois* : c'est précisément celui dont Parmentier a indiqué la fabrication; c'est aussi une variété de la troisième espèce; cependant ce pain en diffère en ce qu'il est intérieurement plus blanc, plus cuit, plus sec, et qu'il a plus de consistance; la croûte en est d'une belle couleur; d'ailleurs ce pain est plus savoureux, plus sain et plus propre à servir de nourriture ordinaire à l'homme.

La

La cinquième espèce est le pain qu'on fait de toute substance, sans en séparer le son; ce pain est appelé par les Latins, *confusanæus plebeius*; par Aulu-Gelle, *impurus*; par Athénée et Dioscoride, *syncomiston*; par d'autres, *coliphius*, *cœlius rhodiginus*, *gregorius*, et par Térence, *ater*: on peut rappeler à cette espèce de pain, celui que font nos paysans avec toute sorte de grains; il est fort noir, sur-tout en-dessus, parce qu'il est très-cuit, et comme calciné au four, et cela ne peut pas être autrement, à cause de la grosseur des pains, qui sont de 15 à 20 livres la piéce, pour qu'ils puissent se garder au moins quinze jours; ce pain, que mangent nos paysans, ne diffère donc de celui dont on n'ôte pas le son, que parce qu'on a fait passer la moûture à travers un bluteau très-grossier, dont on sépare le gros son.

La sixième espèce de pain est le pain de son, *panis furfuraceus, furfureus, furfurosus*: le gros son entre rarement dans la composition de ce pain; on y mêle plus ou moins de fin son, suivant l'usage auquel on le destine; on peut indiquer trois sous-espèces de pain de son; la première est le pain de munition qu'on distribue aux soldats, il est composé de toute la farine avec le son, sans être bluté. La seconde sous-espèce est le pain qu'on fait dans les années de disette, pour soulager les pauvres; il est d'une qualité inférieure au pain de munition, parce qu'il contient plus de son que de farine; on nomme ce pain *panis sordidus cacabaceus et ater*.

La troisième sous-espèce est le pain qu'on fait pour les chiens; Pacuve et Festus le nomment *ca-*

ninaceus ; il contient beaucoup plus de son que les deux sous-espèces précédentes ; on peut encore rappeller à ces trois sous-espèces différentes, le pain que les Latins nomment *acerosus* ; outre le son, on fait entrer dans ce pain la balle du grain, et même de grandes pailles ; quelques personnes du nord font du pain de cette sorte, sur-tout dans les tems de cherté.

On distingue encore le pain par d'autres différences, par la manière de le préparer, de le cuire, de lui donner une forme et par ses usages.

La première espèce de pain considéré de la sorte, est celui que nous appelons le *pain bien levé*, en grec, *zymitès ;* c'est le pain le plus en usage ; ce pain, par le moyen de la fermentation, devient plus poreux, plus léger, et par-là même plus facile à digérer.

La seconde espèce est le pain sans levain, *azymos*, *panis non fermentatus ;* ce pain est beaucoup plus pésant, plus sucré, et plus difficile à digérer.

La troisième est le pain cuit sur du charbon; Diocles Caristius nomme ce pain *carbonaceus*, et en grec, *anopyros*.

La quatrième est le pain de munition, *panis militaris*. Anciennement les soldats préparaient eux-mêmes leur pain, ils écrasaient le blé dans un mortier, ou dans un petit moulin à bras, et ils avaient la coutume de le cuire sous la braise, comme Pitiscus le rapporte.

La cinquième est le biscuit, en latin, *panis nauticus* ou *biscocus*, en grec, *diphyros*, parce qu'on le met deux fois dans le four pour en dissiper d'autant plus l'humidité, et le rendre propre

à être conservé pour les voyages de long cours : communément on prend, pour faire du biscuit, des pains fort épais, que l'on partage en deux, après la première cuisson, et que l'on remet au four une seconde fois. Plaute appelle ce pain *rubidus* ; on en fait usage sur les vaisseaux, principalement pour les voyages de long cours ; il ne se moisit jamais, et il ne prend aucun mauvais goût, même au passage de dessous la ligne.

La sixième espèce est le petit biscuit, *panis bucellatus*, ou *milisani*. On fait provision de ce pain, lorsqu'on veut faire sur terre une expédition militaire, les Russes s'en servent particulièrement dans leurs armées et dans leurs voyages ; ce biscuit est, pour l'ordinaire, de meilleure qualité que celui que l'on fait pour les gens de mer.

La septième espèce est le pain dur, *panis siccatus* ou *siccus*.

La huitième est le pain brûlé, *panis exustus*, ce pain est nourrissant, mais fort sain.

La neuvième est le pain mal cuit, *panis macidus*. On peut s'en servir comme d'un cosmètique.

La dixième est le pain plat et mal levé, *panis collapsus*. Ce pain leve très-difficilement, il ne gonfle point comme l'autre, mais il s'applatit, il s'étend et la croûte s'en separe fort facilement.

L'onzième est le pain cuit sous les cendres chaudes, *panis coctus sub cinere calido*. Au rapport de Galien, il ne se trouve point de pain aussi malsain que celui-là, cependant les Grecs en faisaient un grand usage.

La douzième est le pain cuit sous la cendre et retourné, *panis reversatus*. On retourne ce pain

pour qu'il cuise mieux et qu'il devienne plus dur.

La treizième est le pain cuit sur la braise, *panis focalis*, ou *focarius*.

La quatorzième est le pain cuit sur le gril, *panis craticularis*.

La quinzième est le pain des anciens, cuit dans des vases faits exprès, qu'on nommait *artopta*, d'ou est venu à ce pain le nom de *panis artopticus*. On en usait avant l'invention et la construction des fours immobiles; la pâte de ces sortes de pains était fort claire et pétrie avec du levain grossier, mais comme il était bien cuit, il avait une croûte bien luisante, et il était bon à manger pendant plusieurs jours; on en faisait du pareil dans presque toutes les maisons. Plaute et Pline en font mention.

La seizieme est le pain cuit dans des vaisseaux de terre, dont parle Varron, *panis testaceus*.

La dix-septième est le *clibanites*. C'était un pain, qui était cuit dans des fours portatifs, ou dans des espèces de tourtières, qu'on fit d'abord de terre, ensuite de fer, et enfin de cuivre.

La dix-huitième est le pain cuit dans les fours, *panis fornaceus*.

La dix-neufvième est le *pane gramolato*, de la Lombardie et de la Romagne; ce pain est assez blanc, fait avec de la fleur de farine, mais moins levé que le nôtre; on le pétrit plus ferme, et pour cet effet on se sert d'un instrument de bois, qu'on nomme *gramola*, sa forme est ronde ou cylindrique avec des élevations de distance en distance; il est de meilleur goût que notre pain de froment le plus délicat: il est fort sec et on le peut manger, sans

aucun autre aliment ; plus un pain est sec, lorsqu'il est en pâte, plus il conserve long-tems ses qualités ; les Grecs donnaient le nom de *celisteos* au pain qui avait une figure alongée, ou pyramidale.

La vingtième espèce est le pain fermenté avec le vinaigre, usité chez les Grecs, *oxileps.*

La vingt-unième est le pain frais, *panis recens*; c'est celui qui a été cuit le jour même ; dès qu'il est refroidi, il se distingue de celui qui vient de sortir du four, *panis calidus.*

La vingt-deuxième est le pain qui se fabrique en la haute Allemagne, en Suède, sous la forme de gâteau, de l'épaisseur d'un travers de doigts ; ce gâteau se conserve un an entier, lorsqu'il est bien cuit, de sorte qu'on peut l'envisager comme une espèce de biscuit ; il est hors de doute, que ce biscuit n'ayant pas été brûlé est la meilleure de toutes les nourritures, et qu'il devrait être préféré à toute autre.

La vingt-troisième espèce est le pain qu'on nomme *panis spatharius*, *spatha*, en Suédois *hwit pebrod.* Il était autrefois fort commun en Suède ; on arrosait ce pain avec une espèce de doroir immédiatement en sortant du four, après quoi on le tournait pour mettre sur du charbon ardent ; ce qui faisait lever plusieurs bulles sur la croûte ; et donnait au pain une figure particulière.

La vingt-quatriéme est ce qu'on appele galettes, ou gâteaux de pain au lait, *panis placentatus*, *placenta* ; on en fait usage dans les familles ; on mange ces gâteaux froids, à déjeûner ; on les cuit au four avec le pain, mais comme ils n'ont que

deux travers de doigts d'épaisseur, on les retire plutôt que les autres.

La vingt-cinquième est le pain cuit à la hâte, *panis speusticus*. Dans quelques villes du Curdistan, il ne faut qu'un moment pour faire du pain. Pierre Duval rapporte, qu'on étend, pour cet effet, de la pâte sur une plaque de fer, qui se porte sur des pieds, et que l'on place à la bouche du four; en campagne, lorsqu'on cuit au four, on fait une espèce de gâteau, nommé en italien *guaccini*; c'est le regal des gens du peuple, qui en donnent à leurs enfans; ils coupent un morceau de pâte, lorsqu'elle est prête a mettre au four; ils la font cuire sur des charbons, sur des cendres chaudes, ou même sur le foyer. Ces petits gâteaux sont de bon goût, on les mange à déjeûner, avant que l'autre pain sorte du four, mais ils ne valent pas le pain levé et cuit a propos.

La vingt-sixième espèce est le pain de nos paysans, *panis crassior*. Il est plus gros et a une figure ronde et élevée; on lui donne la forme d'un quarré long, ou d'un ovale.

La vingt-septième espèce est le *panis tondo* des Italiens. Ce sont des petits pains ronds, plus blancs et meilleurs que les nôtres, d'autant qu'ils sont de fleur de farine.

La vingt-huitième espèce est le pain quarré; il est connu spècialement en Hollande et dans quelques départemens de la France.

La vingt-neufvième espèce est le pain fait en forme d'anneaux; le pain de Lorraine, *panis spiratus*. Ce pain a une ouverture au milieu. comme une bague a travers de laquelle on peut passer la

main, et même le bras; on fait de ces sortes de pain en France, en Lorraine et même actuelement à Florence; celui qu'on fait dans cette dernière ville, est très-fin, et plus blanc que le pain blanc ordinaire; il a plus de croûte, et comme on y met du sel, il a plus de goût que toutes les autres espèces de pain, connues en Toscane.

La trentième est le *pain de Toscane, partagé en plusieurs quarrés oblongs*, et joints ensembie; il se vend a très-bon marché. Ceux qui n'aiment pas la mie, mangent de ces petits gâteaux, qui sont presque tous formés de croûte; on s'en sert aussi pour faire de la bouillie aux enfans; c'est probablement le *panis lineatus*, dont parle certain auteur.

La trente-unième espèce est le *pain à la reine, de Paris*. Ce pain est salé et fait avec la levure de bierre.

La trente-deuxième espèce, qui se vend aussi à Paris, est le *pain à la mode*. On met dans ce pain du lait.

La trente-troisième est le *pain mollet*. C'est un des meilleurs pains de Paris.

La trente-quatrième est le *pain de Ségovie*.

La trente-cinquième est le *pain à la moutaron*. Il se fait avec du beurre, de même que l'espèce suivante.

La trente-sixième est le *pain de Gentilly*.

La trente-septième est le *pain de Gonesse*. Ce pain est léger et poreux; on en distingue de deux sortes : le plus fin est très-blanc, l'ordinaire est beaucoup plus gris; on croit, contre le sentiment de Parmentier, que la bonté de ce pain provient

de la bonne qualité de l'eau de Gonesse, qui est un château à trois lieues de Paris.

La trente-huitième est le *pain de cusin*. Pour le faire on employe des œufs, du beurre et du lait; il demande un feu beaucoup moins chaud.

Nous ne rapporterons pas ici les différentes autres espèces de pain en usage chez les différens peuples; la plupart ne diffèrent entr'eux que par le nom, qui dérive souvent de l'usage auquel ils sont destinés. Les anciens nommaient V. G. *Ortostrates*, le pain qu'on employait pour les cérémonies religieuses; *panis civilis*, *gradilis et fiseilis*; le pain que l'on distribuait au nom du prince, ou de l'état, non-seulement au peuple, mais même aux personnes de qualité. *Panis armigerorum*, celui qui était destiné pour les écuyers. *Panis calendarius*, celui qu'on donnait aux prêtres, au commencement de chaque mois, et actuellement *Pain bénit*, celui qu'on distribue dans les paroisses.

Après le pain de froment, vient celui de seigle; il est très-savoureux et très-bon; on réussit à merveille pour sa fabrication, sur-tout dans le Gâtinois, le Poitou, la Champagne, le Pays-Messin. Les peuples qui habitent les Alpes et les montagnes de plusieurs provinces de l'Europe, en consomment beaucoup; les principales espèces de seigle sont, le gros *seigle d'hiver*, et le *petit seigle*, ou *seigle d'été*. On peut employer l'une ou l'autre au même usage. Outre ces deux espèces, il se trouve encore le seigle chevelu, *secale villosum*, le seigle oriental, *secale orientale*, et plusieurs autres espèces dont peut-être on pourrait faire usage pendant les années de disette.

Il n'est pas encore décidé si ces deux dernières espèces ont servi à faire du pain; elles sont pour nous exotiques; mais comme elles sont du même genre, ne serait-il pas possible, en y apportant les soins convenables, d'en tirer avantage, soit pour le grain, soit spécialement pour les racines; c'est un problême que nous proposons ici aux agriculteurs.

On retire au moulin du seigle, plusieurs espèces de farines, dont les boulangers font différens pains; du pain blanc, avec la plus belle farine, du pain de ménage, en mêlant toutes les matières passées, et un troisième dain plus commun, dans lequel on n'introduit que les dernières farines, et que l'on peut comparer au pain bis de froment, fabriqué avec les farines dépouillées de la fleur et des gruaux.

Pour faire le levain du pain de seigle, on prendra la pâte aigre de la dernière fournée, qu'on délayera le soir, avant de se coucher, avec de l'eau, et la moitié de la farine destinée à être employée pour du pain, au lieu d'un tiers, comme pour la farine de froment; on fait la pâte plus ferme; on dépose ainsi le levain entouré de farine, au milieu d'une *fontaine*, ou bien dans des corbeilles placées suivant que la saison l'exigera; le lendemain matin on le trouvera parfaitement levé; on pourra également rafraichir le levain, si on est curieux d'avoir une pâte plus levée et plus délicate; mais sur-tout il ne faut jamais l'employer qu'il ne soit crévassé, et qu'il n'exhale, non pas l'aigre, mais une odeur vineuse.

Pour délayer le levain de seigle, on agira de la même manière que pour celui de froment; avec cette attention seulement, que la pâte soit plus

ferme d'abord, parce que le travail ne lui donne pas tant de consistance, et qu'ensuite elle relâche à l'apprêt; par la même raison, on ne bassinera pas la pâte, on ne la travaillera pas autant, parce que la farine de seigle est plutôt combinée avec l'eau que celle du froment.

Lorsque la pâte est faite, on la tourne et on la distribue dans des paniers; on se gardera bien de lui donner autant d'apprêt qu'à celle du froment; on l'exposera à l'air pendant l'été; quand il fait froid, on la mettra dans un lieu chaud, et on la couvrira; il ne faut pas s'attendre que cette pâte lève et bouffe autant que celle de froment; il faut donc l'enfourner avant que la fermentation soit achevée, parce qu'au lieu de se gonfler au four, elle crève infailliblement et s'applatit, à cause de son peu de viscosité.

Il faut que le four soit plus chaud, pour que la chaleur saisisse sur-le-champ la pâte de seigle; mais si l'on veut que la cuisson se fasse et s'achève, il faut laisser la porte du four ouverte; afin que le pain, qui autrement s'étendrait et s'affaisserait bientôt, si le four n'était pas assez chaud, puisse se ressuyer dans l'intérieur, ce qui exige un tems plus long; on est obligé de laisser le pain de seigle davantage au four que celui de froment.

On donne le nom de *méteil*, de *gros méteil*, de *petit méteil*, et de *blé ramé*, au mélange du froment et du seigle, semés et récoltés ensemble, dans des proportions différentes; ce mélange donne une farine moins jaunâtre que celle du froment non mélangé, elle a aussi un autre aspect et un goût différent: la présence du seigle dans cette farine, quand

bien même ce grain ne s'y trouverait que pour un huitième, se décèle à l'odeur de violette qu'elle lui communique, à l'état gras de la pâte, et à la saveur du pain.

Les procédés concernant la fabrication du pain de méteil, sont les mêmes que ceux du froment; ainsi, lorsque le levain a été composé de la même manière que celui du froment, on le délaye aussi le soir, avant de se coucher; le lendemain matin on pétrit avec force et vivacité, en soulevant la masse, la découpant, la retournant, sans l'entasser, avec les poings, ainsi qu'on est dans l'usage de faire pour l'opération générale du pétrissage.

La pâte formée avec la farine de méteil, n'a jamais la longueur ni la viscosité de celle du froment, parce que le seigle qui y entre dans des proportions variées, affaiblit et partage cette qualité que le froment possède à un si haut dégré; plus il y aura de ce dernier dans le méteil, plus il faudra employer de levain, tiédir l'eau, pétrir long-tems la pâte, la rendre ferme, lui laisser moins prendre d'apprêt, l'enfourner plutôt, chauffer davantage le four, et l'y tenir plus long-tems; on sent fort bien que le méteil est d'autant meilleur que le froment y domine; mais il contient tantôt plus de seigle que de froment, tantôt plus de ce dernier que du premier; ce mélange doit produire des effets différens dans la moûture, dans le produit des farines, et dans les résultats en pain.

L'avoine, qui est la nourriture ordinaire des chevaux, ne s'employe pour faire du pain que dans les cas de nécessité; comme elle est fort amère, on la mêle avec du froment ou de l'orge; le pain qu'on

en fait est noir, pésant et peu agréable au goût; d'ailleurs il est nourissant et propre aux gens qui sont chargés de travaux pénibles. Dans quelques provinces septentrionales de l'Angleterre, on fait des petits pains ronds, avec la farine d'avoine, que les habitans du pays nomment *jannock bread*. Les Allemands et les Anglais font usage de la semence d'avoine, qu'ils font passer sous la meule, pour en séparer l'écorce ; ils l'appellent, ainsi préparée, *gruau*, les riches et les pauvres en font cas, comme d'une nourriture très-saine, sur-tout pour des estomacs faibles.

Les différentes espèces d'avoine qu'on peut employer pour en tirer de la farine, du pain, des gâteaux et de la bouillie, sont l'*avena sativa*, dont il y a deux sous-espèces, l'*avena nuda* et l'*avena fatua* ; il s'en trouve encore une autre espèce avec de fortes racines, à laquelle Linnée a donné le nom d'*avena élatior*.

L'orge, ce grain si vanté dans l'antiquité, n'est plus employé aujourd'hui en France, que pour la préparation de la bierre et de l'eau-de-vie de grains, ou pour la nourriture des bestiaux, et rarement pour faire du pain.

L'orge mondé de sa première enveloppe, ressemble à-peu-près pour la couleur et la forme au blé de mars ; le meilleur est dur, sec, pésant, se cassant difficilement sous la dent, et présentant dans son intérieur une farine assez blanche et sucrée.

La farine de l'orge est presque toujours défectueuse, à cause de cette première enveloppe, qui s'écrase toujours au moulin ; elle est sèche et rude au toucher, ayant un œil rougeâtre ; si on en fait une

boulette avec de l'eau, elle exhale l'odeur de celle faite avec le froment, mais elle n'en a ni la longueur, ni la tenacité; en étendant cette pâte, on remarque qu'elle est encore plus courte que celle de seigle.

Comme la farine d'orge a la propriété de se durcir volontiers à l'air, étant mise en boulettes avec de l'eau, il faut en faire le levain bien ferme, dans la proportion de la moitié de la farine, qu'on a dessein de transformer en pain, ensuite la bassiner, c'est-à-dire, y répandre de l'eau, pour unir davantage les parties les plus grossiéres, et pour rendre le levain plus collant et plus disposé à fermenter.

On suivra pour le pétrissage de la pâte de farine d'orge, la même conduite qu'on a tenue relativement à celle de seigle, au bassinage près, qu'il ne faudrait pas manquer, si l'on veut avoir un pain passable, le bassinage et le travail ajoutant l'effet du levain à l'apprêt de la pâte : quant à la cuisson, le four a besoin d'être un peu moins chauffé, et on ne doit pas y laisser le pain aussi long-tems.

Comme le pain d'orge est indigeste, on en mêle la farine avec une portion de celle de froment, et une autre de farine de seigle : pour moudre l'orge, on commence par l'humecter comme le seigle ; on le laisse reposer pendant 24 heures ; après quoi on l'égruge grossièrement; après avoir tiré de la huche le son et l'orge égrugés, on les remet une seconde fois sur la meule, et ensuite on les fait passer par le bluteau grossier; après qu'elle a totalement passé par le moulin, on tire les deux passées, et c'est la farine le plus blanche; on peut remettre jusqu'à deux ou trois fois, le reste du gruau, selon que l'on veut avoir plus ou moins de farine gros-

sière, ou de son ; on met à part, pour le bétail, le son, et tout ce qui n'est pas passé au travers des bluteaux.

On fait une bouillie très-nourrissante avec la mie de pain d'orge, et du lait. Les anciens faisaient rôtir l'orge, avant de le moudre ; on en faisait beaucoup d'usage à Athènes.

Les espèces d'orge les plus utiles sont l'orge ordinaire. 1°. *Hordeum vulgare* ou *polystichum vernum* de Bauhin, connu aussi sous le nom d'*hordeum hexasticum et distichum*, et toutes ses variétés.

L'*hordeum zeocritum*, que les Allemands appelent *reiss*, et les Italiens *orzo di Germania*; cette espèce est la plus nourrissante, et a le meilleur goût ; on le cuit ave du lait, comme le riz ; c'est sur-tout de cette orge dont on se sert pour faire de la bierre.

2°. L'orge d'automne, l'orge grasse, l'orge prime, l'escourgeon, le sucrion, *hordeum polystichum hybernum. Bauh. Tourn.* Cette orge est d'un grand secours pour les pauvres ; on la sème en automne, et on la recueille au mois de Juin, plutôt que toutes les autres plantes céréales ; mêlée avec du froment, elle fait un très-bon pain. En France, l'orge d'été est la plus commune : le pain d'orge pure était nommé, chez les Latins, *panis hordaceus*, et *panis mixtus*, lors qu'il était mêlé avec du froment et du seigle.

Le *sorgo*; en français, *gors millet*; en latin, *holcus sorghum*; en toscan, *saggina*, et en Italien, *melica* et *meligo*, est encore en usage pour faire de pain ; on en distingue plusieurs variétés, telles que la *saggina rubra*, ou *pannochinta*, la *saggina spargola*, une troisiàme variété à semences blanches et ap-

platies, et une quatrième à semences noires. Les paysans des environs de Florence et des provinces voisines, font du pain de toutes ces semences ; mais ils préfèrent les deux premières variétés; rarement ils employent seule, pour cet usage, la farine de sorgo ; ils y mettent une partie d'haricots et une de froment, ou une partie de froment, et une de vesces, ou enfin une partie de froment, et une de seigle; ce pain est fort épais, noir et pésant, et il ne peut servir que pour des gens qui fatiguent beaucoup; la première variété de sorgho serait peut-être meilleure que l'autre ; le pain qu'on en tirerait serait moins noir, aussi l'a-t-on préférée dans l'Arabie, l'Éthiopie, et sur-tout dans la Cilicie et l'Epire ; il s'en trouve en Italie, mais il ne réussit pas des mieux dans les campagnes.

Le millet ordinaire, plante originaire des Indes, est actuellement naturalisé en France ; il fournit une graine, qui donne de très-bonne farine propre à faire du pain ; on l'employe plus souvent dans les potages, accomodée avec de l'eau, du bouillon et du lait. Dans la Toscane, et même en France, on a une machine exprès, pour séparer l'intérieur du grain de son épiderme. On faisait autrefois, dans différentes provinces de la France, plusieurs sortes de pain de millet ; les Anciens le connaissaient sous le nom de *panis miliaceus*. Les paysans de la Gascogne et du Berry préparaient une espéce de pain avec la farine de millet, dont on avait bien séparé le son ; la maniére de le pétrir était la même que pour le pain de froment, mais afin de corriger le goût doucereux du grain, on mettait beaucoup plus de sel dans la pâte.

On connait aussi dans la Gascogne, une autre sorte de pain, que l'on appelle *brassier*, en latin, *bressarium*; on lui donne la forme d'un parallelograme, long d'un pied et haut d'un empan ; on enveloppe chaque pain dans des feuilles de choux, et on le fait cuire sur la braise, ce qui lui donne un goût plus agréable.

On fait, dans la même province, des *micques*, qui sont des petites piéces de pain, que l'on cuit dans l'eau ; c'est communément le déjeûner des enfans, et l'on en vend à trés-bas prix, dans les rues.

Lorsque le millet réussit mal, on ajoute, pour faire ce pain, une partie plus ou moins considérable de panis ; quelquefois on le fait avec la graine de cette plante toute pure : ce pain, fait avec une moitié de farine de millet, et une autre moitié de farine de froment, est d'un trés-bon goût, pourvu qu'on n'oublie pas d'y mettre du sel ; il est nourrissant et d'une couleur agréable ; beaucoup de gens en font usage en divers lieux, dans les quatre parties du monde, mais on ne peut en faire que dans les endroits où le millet croît en abondance : dans notre pays, ce pain serait beaucoup plus cher que celui de froment, et on sait que les campagnards regardent sur-tout à l'économie.

On a tiré de la Guinée une espéce de petit millet, que l'on appelle *milium sabœum;* il est plus doux et plus tendre que le millet ordinaire ; on en fait du pain, dans le pays d'où il est originaire ; on peut aussi rappeler à cette classe la *poherbe d'Abyssinie*, *poa Abyssinica*, *Hort. Reg. Parisiensis ;* cette plante n'est connue que depuis peu ; elle fournit des grains très-petits, mais qui renferment une

une espèce de farine propre à faire du pain.

On n'employe ordinairement, dans quelques provinces de France, le millet que pour le potage, après l'avoir séparé de sa gousse. Dans le pays Messin, les paysans le préparent avec le lait, et il ne se trouve aucune fête de village, ni de festin, dans ce pays, où on ne présente cette espèce de mets. Les charboniers et les buchérons du Tyrol et des autres provinces d'Allemagne, font avec le millet, une espèce de bouillie, dont ils vivent toute l'année, sans faire aucun usage de pain.

Le panis, en latin, *panicum*, donne de très-bonne farine, dont on peut faire du pain; il y en a plusieurs espèces. Linnée en compte jusqu'à vingt-huit.

Si on avait une provision suffisante de grains de panis; ils seraient très-utiles dans les tems de disette, pour les mêler avec du froment, du seigle, ou d'autres grains; le pain serait pour lors de fort bon goût, très-nourrissant, et propre pour les manœuvres et autres personnes chargées des plus rudes travaux; Clusius, Parkinson et Rhéede décrivent avec soin plusieurs espèces et variétés de millet et de panis; ils indiquent la manière de s'en servir pour la nourriture de l'homme, et sur-tout comment on en fait du pain, dans plusieurs royaumes de l'Inde; cependant on ne peut disconvenir que ce pain ne soit grossier et mauvais; il est fort pésant, cause des obstructions et des coliques, comme on l'observe souvent dans les pays où on en fait usage.

Le maïs ou blé de Turquie, *zea maïs*, *Linn.* donne de fort bon pain, qui est même assez beau, sur-tout lorsqu'on y mêle une portion de farine de froment. Recchio rapporte dans l'histoire naturelle

du Méxique, comment les Méxicains en font du pain, de la bouillie, des gâteaux et d'autres mets, dont toutes les personnes, de quelque rang qu'elles soient, font beauboup de cas; les potages et les bouillies où il entre de la farine de maïs, passent pour être si sains et si faciles à digérer, que les médecins de ce pays les ordonnent dans la plupart des maladies, et même dans les fièvres; cet auteur dit même que, depuis l'établissement des Espagnols, les Méxicains ont changé leur façon de vivre, qu'ils ont fait moins d'usage de ce pain, à la place duquel ils ont substitué d'autres espèces de grains et de pains; mais qu'ils ont vu régner parmi eux, des maladies qu'ils ne connaissaient pas auparavant, et spécialement la pierre.

Dans les provinces méridionales du Méxique, on trouve un peuple qui a conservé sa liberté, et qui mène une vie errante et vagabonde, comme autrefois les Scythes; ces gens font une espèce de pain composé de maïs et de viandes, qu'ils appelent *beibacea*, dans un creux préparé dans la terre; ils arrangent un foyer de pierres plates, qu'il font chauffer bien fort, et sur lesquelles ils étendent leur viande; ils la poudrent ensuite de maïs; ils arrangent par-dessus de nouvelles pierres bien chauffées, et de la terre, après quoi ils laissent le tout dans cet état, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment cuit; ce mets est pour eux une délicatesse, et plusieurs Espagnols l'ont trouvé si bon, qu'ils se sont établis dans ce pays, et qu'ils y ont adopté ce ragoût.

Dans la Nouvelle Espagne, et sur-tout dans la province de Nicaragua, on écrase le maïs avec les mains, et on y répand de l'eau peu-à-peu, pour en

faire une espéce de pâte : on la partage en plusieurs morceaux, que l'on enveloppe dans des feuilles de maïs, et dans d'autres herbes; on les met ensuite sur des charbons ardens, jusqu'à ce qu'ils soient rôtis; il se forme tout autour une espèce de croûte, et le dedans est une mie blanche, délicate et de très-bon goût; ces gâteaux doivent être mangés chauds; si on les laisse refroidir, ils se durcissent, et prennent un goût désagréable; d'autres cuisent la pâte avant de la rôtir, mais le pain n'a pas si bon goût, et au bout de quatre ou cinq jours, il se moisit et devient insipide : d'autres Indiens mangent les grains de maïs, après les avoir simplement fait rôtir au feu, ou quelquefois ils les cueillent, lorsqu'ils sont encore en lait; cet aliment se nomme *ector*. Dans la susdite province de Nicaragua, on fait avec le maïs, certaines tourtes très-blanches et de bon goût, qu'ils appelent *tescalpaccion* : pour que ces tourtes, et même ces sortes de pains soient meilleurs, quelques Indiens prennent la précaution de trier les grains blancs, d'en ôter toute la balle, avant de les conduire au moulin, et sur-tout d'en séparer cette partie dure, par laquelle les grains tiennent à l'épi. Il y a des peuples, dans ce pays, qui cuisent leur pain de maïs dans des fours, comme nous le faisons en Europe. Lorsque les Indiens font quelques voyages sur mer, ils prennent avec eux de la farine de maïs sec, ils en mettent une poignée dans l'eau, ce qui leur fait une bouillie si nourrissante, qu'elle leur tient lieu de viande et de breuvage; cette préparation toute simple a encore cet avantage, que le maïs rôti enlève tout le mauvais goût de l'eau, quelque gâtée qu'elle soit, et

tout le monde sait que c'est un des grands inconvéniens des voyages de long cours.

Kalm, en parlant du maïs, dit que, dans l'Amérique Septentrionale, on en fait du gros pain sans y rien mêlanger ; cependant quelquefois on y mêle du froment, et le plus souvent du seigle ; ce dernier mêlange est même le plus sain ; on verse peu-à-peu de l'eau dans la farine de maïs, jusqu'à ce que l'on en ait fait une bouillie, que l'on fait cuire, et quand elle est refroidie, on y mêle la farine de seigle. Les Sauvages font du pain avec du maïs pilé dans un mortier de bois, avec un pilon de la même matière ; ils séparent l'écorce, y mêlent quelquefois des fraises et des baies d'airelle, ou même des grains de raisins sauvages, dont ils font des petits gâteaux, que l'on fait cuire sur des cailloux brûlans, ou sous les cendres chaudes, en prenant soin de les envelopper de larges feuilles.

Les paysans des environs de Florence mêlent le maïs, non-seulement avec du froment, mais encore avec du seigle et des haricots, auxquels ils ôtent ce goût d'amertume qu'ils ont sans cela. Dans la Lombardie, et plus encore dans le Milanais, on fait avec la farine de maïs, des potages de bon goût. Dans le territoire de Vérone, on cuit au four des petits gâteaux de maïs, assaisonnés de diverses choses, qu'on nomme *zalleti*, on en vend dans toutes les rues de la ville.

Dans le royaume de Naples, on ne fait point de pain de maïs, quoiqu'on y en recueille beaucoup, parce qu'il y a du froment en abondance, mais on en fait de très-bonnes soupes ; on vend aussi des beignets frits à l'huile, qui sont faits avec de la

pâte de maïs; on en débite beaucoup, parce que le peuple les trouve bons, et qu'ils ne coûtent guères. Dans la Franche-Comté, rien n'est si commun que l'usage du maïs.

En France, lorsqu'on veut faire du pain avec le maïs, on en porte le grain au moulin, ou on l'écrase, et on le blutte, pour en séparer l'écorce et le son; la farine qui en provient est rude au toucher, jaunâtre et très-savoureuse: voici le procédé particulier dont on se sert dans le Béarn, pour venir à bout d'en faire du pain.

On commence par faire bouillir une quantité d'eau proportionnée à la farine qu'on a dessein d'employer; dès qu'elle a acquis le dégré d'ébulition, on met dans le pétrin toute la farine qu'on destine à la cuite; on la divise en deux portions, c'est-à-dire, qu'on pratique dans le milieu une rigole, dans laquelle on verse une quantité suffisante d'eau bouillante, et comme la chaleur de celle-ci ne permet pas de faire la manœuvre avec la main, on se sert d'une spatule de bois, espèce de pèle, avec laquelle on délie la farine, la remuant fort et longtems, pour en faire une pâte dense.

Lorsque le dégré de chaleur permet de pétrir cette pâte avec les mains, on fait un trou dans la masse, et on y met le levain, ayant soin de le bien mêler avec la pâte qu'on pétrit de nouveau, après quoi on laisse la masse en repos, on la couvre et on la laisse fermenter; pendant ce tems on a soin de chauffer le four.

Quand on s'apperçoit que la pâte est assez levée, on la délaye de nouveau avec de l'eau froide, une quantité suffisante, pour lui donner la consistance

d'une pâte molle, après quoi on en remplit des terrines garnies de feuilles de châtaignier ou de choux, qu'on fait fâner en les approchant du feu.

Le terrines étant remplies à un pouce près, on les met au four ; la pâte s'élève en cuisant, et déborde quelquefois d'un pouce, ce qui forme une croûte ; on laisse cuire autant qu'il est nécessaire ; en retirant les terrines du four, on les renverse sur une table ; le pain se détache, on en retire les feuilles, et le pain de blé de Turquie est fait.

En réfléchissant sur ce procédé, il est facile de s'appercevoir que l'eau bouillante employée en Béarn, pour la préparation du pain de blé de Turquie, enlève à l'aide de la chaleur, une matière extractive de ce grain, qui donne, avec l'espèce de travail qu'on a fait subir à la graine, le liant si nécessaire à la bonne fermentation, et sans laquelle on ne peut obtenir que du mauvais pain; les terrines font l'office de pannetons ou corbeilles. dans lesquels il faut toujours mettre la pâte, de quelque nature qu'elle soit, pour être entretenue dans une douce chaleur, et retenue de toute part, pour s'apprêter plus aisement et mieux.

Tout levain peut servir à faire du pain de blé de Turquie, pourvû qu'il soit abondant, nouveau et de bonne qualité ; on se sert indifféremment du levain de froment, ou du blé de Turquie lui-même, qu'on employera pour le pain dont il s'agit ici.

Le blé noir, ou le blé sarrasin, donne aussi de la très-bonne farine propre à faire du pain : on peut l'envisager comme un de nos grains des plus utiles ; on en fait un pain léger, blanc, et de bon goût, sur-tout si on y mêle en portions égales,

du froment et du maïs, comme il est d'usage parmi nous. Dans le Tyrol et ailleurs, on le mange pur, sur-tout en hiver; ce grain est très-avantageux pour le cultivateur, parce que quand les années sont favorables, et dans de bons terreins, on peut en faire deux récoltes par année; il n'est pas seulement propre pour faire du pain, on en fait aussi de très-bons potages; on en seme beaucoup aux environs de Pérouse, et en France, dans la Champagne; en plusieurs endroits de la Lombardie, on prépare un certain mets avec la farine de blé de sarrasin, qu'on nomme *polenta nera*; ce mets est de très-bon goût, même pour les plus délicats; on y met du beurre et du fromage de Lody, qui le rendent appétissant, tandis que les autres bouillies, et sur-tout celle de maïs, sont fades, ensorte qu'on ne peut leur donner du goût qu'à force d'épiceries. Linnée appele le blé de sarrasin *polygonum tartaricum*; il s'en trouve une autre espèce, dont les grains sont plus gros; c'est le *polygonum tectorum*, le *fago triticum Sibericum*; cette espèce donne plus de grains que l'autre, et les grains sont plus gros, d'ailleurs la qualité est la même.

La farine du sarrasin mise en boulettes, est un tant soit peu plus longue et plus collante que celle d'orge, mais beaucoup moins que celle de la pâte du seigle, et à plus forte raison de la pâte du froment; elle exhale une odeur particulière, qu'on ne saurait définir; la pâte de cette farine demande presqu'autant de travail, pour être convertie en pain, que celle d'orge, un levain jaune, en grande quantité, un pétrissage vif et prompt, sans bassinage; afin qu'elle acquiere cette ténacité, ce liant, qui forme

le soutien de la pâte qui est en fermentation, et la voûté du pain qui cuit; exposer cette pâte dans des paniers, placer ces paniers dans un lieu chaud, pour l'apprêter, l'enfourner avant d'être à son point, enfin la laisser au four un peu plus de tems que pour l'orge, parce qu'elle est plus difficile à se ressuyer et à cuire par conséquent, voilà les seuls moyens qu'on peut, suivant Parmentier, mettre en usage pour préparer, avec la farine de sarrasin, un pain meilleur qu'il n'est ordinairement, sans être néanmoins trop bon; on a beau faire, ce pain ne reste pas long-tems frais, dès le lendemain même de sa cuisson, il se sèche, se fend, s'émiette, et finit par devenir insuportable.

On peut encore faire du pain avec de la farine de fêves; quelques personnes mêlent une partie de ce végétal, et deux parties de froment et de seigle, ou de froment et de maïs; mais le pain qu'on s'en procure est noir et pesant, un peu amer, néanmoins propre à l'entretien de bien de gens, qui sont obligés de vivre d'économie, et qui n'ont pas beaucoup de grains : si on prend trois parties de farine d'épeautre, sur une de farine de fêves, cela diminue la pesanteur et la viscosité de ces dernières, ensorte que ce pain peut servir à toutes sortes de personnes. Un grand nombre de paysans des environs de Florence font du pain encore plus grossier en mettant un tiers ou une moitié de froment et de seigle, sur une même quantité de fêves; ou de gros millet; les meilleures fêves pour faire du pain sont les grosses fêves d'automne, *fabæ majores*,

Tous les fruits à gousses, excepté quelques plantes étrangères, dont les propriétés sont reconnues pour veneneuses, et même toutes les semences

des plantes légumineuses, peuvent avec plus ou moins de facilité être reduites en farine et en pain; ce pain réussit assez bien, sur-tout si on en mêle la farine avec celle du froment; sans cette précaution, il pourrait arriver qu'elle aurait plus de peine a fermenter, et que le pain en serait trop ferme, trop pésant, et même amer.

Les légumes les plus propres à faire du pain sont la vesce, les pois, les lentilles, les pois chiches et les haricots, mais comme plusieurs de ces espèces coutent autant que le froment, ou même d'avantage, et que d'ailleurs ils nourrissent autant que le pain, lors qu'on les mange sous leur forme naturelle; il arrive rarement qu'on s'avise a en faire du pain.

Parmi tous ces légumes, on ne peut disconvenir que la vesce est incontestablement un de ceux qui sont les plus propres pour faire du pain, spécialement l'espèce appellée *sativa*; cette espèce est fort grosse, de très-bon goût et saine: les gens riches en mangeraient sans repugnance, si ce légume était mêlé avec du froment, la pâte serait plus jaunâtre, elle aurait plus de goût que celle du pur froment, et elle leverait à propos. En Toscane, on vend presque par-tout, dans les fermes et dans les bourgs, un mêlange de froment avec un tiers, ou environ de vesces, ils l'appelent *grano vecciato*. Les paysans la recherchent beaucoup, et la préfèrent à toute autre pour leur usage, parce que la vesce donne un très bon goût au pain, en même-tems qu'elle le rend plus pésant et plus difficile à digerer; ce qui est un objet considèrable pour des paysans, qui sont chargés des travaux de la campagne.

Le premier pain dont on se soit nourri dans certains pays, comme en Arcadie, à été fait de glands; aussi Plutarque appelait les Arcadiens, *mangeurs de glands*; il se trouve autant d'espèces différentes de glands, qu'il y a d'espèces de chênes; il y en a donc le goût est moins amer que celui des autres; lors que le gland est pris dans sa pafaite maturité, il est plus doux que lors qu'il est pris encore verd. Pour faire du pain avec du gland de chêne, comme on en à fait dans la Wesphalie, dans le tems de la guerre; il faut commencer par le préparer; pour cet effet il faut le griller et en ôter l'écorce, ou simplement le faire bouillir, pour en détacher l'écorce, ensuite on le fait sécher, et enfin reduire en poudre; cet apprêt l'adoucit, et lui ôte une certaine âpreté, qui le rend amer.

Comme c'est une qualité excellente au pain, d'avoir levé en pâte; l'art, pour faire du pain de glands, doit principalement consister a trouver le moyen d'en faire fermenter la pâte, mais il n'est pas possible de la faire fermenter, même celle des farines de grains, sans y avoir mis du levain, et même il faut, pour bien faire, y mettre la moitié du levain; cet usage du levain devient encore bien plus nécessaire, pour faire les pâtes des glands, qui fermentent plus difficilement que celles des grains; il faut donc, pour faire le pain de glands, prendre, si on le peut, du levain de pâte ordinaire, et pour mieux faire encore, il faut avoir composé ce pain avec de la farine de bis, ou avec du gros grain, qui fermente plus aisement que la farine blanche; on suivra pour le reste le même procédé que dans la fabrication des autres

espèces de pain. En 1709, des pauvres gens firent du pain avec de la farine et des glands communs; quoique ce pain fut très désagréable au goût, il s'en fit une grande consommation dans plusieurs, provinces de France. En Espagne on vend sur les marchés des glands d'une saveur douce et agréable, comme on vend ici les châtaignes.

Le pain de pommes-de-terre est trop exalté; pour n'en pas dire un mot dans ce mémoire; il y a trois manières de le faire. Parmentier en donne une quatrième qui n'est autre chose a proprement parler que la troisième; les deux premieres sont très-usitées dans les montagnes des Vosges en Lorraine.

Suivant la premiete méthode, pour réduire les pommes-de-terre en farine, le procédé est bien simple, on les coupe par petits morceaux, après les avoir soigneusement lavées, on les séche au four, ou on les met, après que la chaleur est devenue modérée, on les porte au moulin, et cette farine mêlée avec une quantité de celle de seigle, et pétrie à l'ordinaire, donne un pain bien mangeable; il sera meilleur si, avant de couper les pommes-de-terre, on leur ôte la peau, et mieux encore, si on n'en met qu'un, sur trois quarts de grains; cependant on l'employe souvent seule, sans mélange d'aucune autre farine, dans les montagnes des Vosges et dans la partie septentrionale du royaume d'Ecosse.

Dans la seconde méthode, on prend des pommes-de-terre, qu'on fait bouillir dans l'eau; on les pile, écrase, broye, et on se sert de cette es-

pèce de bouillie, pour mêler avec une égale quantité de farine ordinaire.

La troisème méthode est infiniment supérieure aux deux autres; la manipulation est aussi très-différente. En voici les procédés : Prenez de pommes-de-terre à volonté, lavez-les exactement à plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'il ne leur reste aucune saleté; coupez par tranches vos pommes-de-terre et jettez-les sous la meule, après l'avoir bien netoyée; lors qu'elles seront réduites en bouillie, vous les jetterez dans un cuveau a moitié plein d'eau fraiche, et vous les remuerez et agiterez fortement; par cette agitation, vous en ferez detacher la farine, qui par sa pésanteur va au fond; laissez reposer le tout un moment et vous prendrez alors un tamis d'osier, que vous poserez sur le cuveau, et dans lequel vous amasserez les gousses et le gros son, qui surnage toujours dans l'eau du cuveau, on prendra garde d'approcher du fond, où se précipite la farine, par son propre poids et sans se mettre en bouillie; vous presserez a diverses reprises ce mare, en y jettant un peu d'eau du cuveau à chaque fois, vous mettrez alors ce mare dans un second cuveau, pour en nourrir les cochons, soit verd, soit sec, ou cuit, prenez ensuite un tamis de crin, et après que la liqueur du cuveau se sera tranquilisée, ouvrez le robinet, placé à un pouce au moins au-dessus du fond du cuveau, et recevez toute la liqueur dans votre vase, à travers du tamis; le son qui s'y arrêtera sera serré et mouillé comme ci-dessus, avec plus de soin encore, ensuite vous le jettez dans le cuveau avec le premier.

Après cette première opération, on trouvera au fond un sédiment, qui renferme la farine que vous cherchez; à la vérité elle s'y trouve encore mêlée avec des parties grossières, mais on la rend aussi belle et aussi pure qu'on souhaite, en réitérant le lavage; versez à cet effet, sur ce sédiment, de la nouvelle eau claire et fraiche; remuez fortement le tout; laissez le reposer de nouveau, et vuidez par inclinaison l'eau qui surnage; après quatre ou cinq opérations semblables, vous aurez une farine qui, en blancheur et en finesse, pourra le disputer avec la fleur de farine de froment, et même d'épeautre la plus belle: on sèche cette farine avec la plus grande facilité; plus cette farine est vieille, meilleure elle est, du moins jusqu'à sept ou huit ans; avec cette farine, on fait de la bouillie infiniment délicate, du pain et toute sorte de pâtisséries.

Pour en faire de la bouillie, on en verse peu-à-peu dans le lait, dès qu'il bout, et en remuant continuellement, jusqu'à ce que la bouillie ait pris la consistance réquise; sans cette précaution la farine se grumelle et descend au fond; il en faut un quart moins que de la plus belle farine de froment; lorsque la bouillie est cuite, on la couvre d'une légère couche de canelle, et on la broye comme une crême aux œufs; pour en faire du pain, on la mêle avec une égale quantité de farine, ou on l'employe seule, et on la manie suivant l'art.

Il ne nous reste plus, au sujet des pommes-de-terre, que de rapporter le procédé de Parmentier, pour faire du pain avec ces racines. On lave d'abord, suivant lui, les pommes-de-terre; on les divise à l'aide d'une rape de fer blanc; elles se convertis-

sent en une pâte liquide, qu'on étend dans l'eau, et qu'on agite, pour la vuider sur un tamis placé au-dessus d'un vase ; l'eau passe chargée de l'amidon de la pomme-de-terre : on lave cet amidon à plusieurs reprises ; on le divise par morceaux, et on le met sécher à l'air ; il est du blanc le plus éclatant ; la portion qui reste sur le tamis est la partie fibreuse ; elle peut entrer dans la compositon du pain bis, ou on la donne dans cet état aux volailles.

Une livre de pommes-de-terre contient trois onces d'amidon, deux onces de matière fibreuse et extractive et onze onces d'eau de végétation ; ces substances varient selon la nature du terrein, et l'espéce da pommes-de-terre; c'est pour débarrasser sa racine de la sur-abondance d'eau qu'elle contient, et séparer l'amidon des autres substances qui constituent la pomme-de-terre, qu'on a recours au procédé ci-dessus indiqué : on peut substituer à une rape, qui rend l'opération fatiguante, une roue fort large, à double rayon, parallele sur un même essieu, armée en place de bande de ſer, d'une plaque de tôle piquée, ou de tout autre instrument ; du reste, le besoin ne tarde pas à éclairer sur cet objet.

L'amidon de pommes-de-terre a cet avantage, de pouvoir se conserver pendant de longues années, sans subir la plus légère altération, de subsister encore intacte dans les pommes-de-terre gelées, et dont les animaux mêmes ne voudraient plus.

Pour tirer des pommes-de-terre la pulpe, on les jette dans de l'eau bouillante ; l'orsqu'elles sont cuites, on verse l'eau, on les pèle, et à l'aide d'un rouleau de bois, on les réduit en une pâte qui, par le broyement, devient élastique et tenace ; lors qu'il

n'y a plus de grumeaux dans la masse, la pulpe est faite.

Les parties qui constituent la pomme-de-terre sont divisées entr'elles dans leur état naturel; après la cuisson, ces parties sont réunies, pour ne plus faire qu'une masse homogène, les matières fibreuses qui nageaient pour ainsi dire dans la végétation, y sont dissoutes.

C'est de cette opération si simple que dépend, suivant Parmentier, la fabrication du pain de pommes-de-terre; sans elle, point de panification; il y a plus, la pomme-de-terre doit être nécessairement dans cet état, lorsqu'on a intention de la mêler aux autres grains, tels que le sarrasin, l'orge et l'avoine; sous toute autre forme, son union avec ces sortes de grains ne fait qu'un pain détestable.

Pour faire du pain de pommes-de-terre, ajoute Parmentier, prenez cinq livres d'amidon, et autant de pulpe; délayez la veille au soir, dans de l'eau chaude, la quantité de *levain de chef* nécessaire; le mélange exact, laissez dans le pétrin, bien couvert, et tenu chandement, jusqu'au lendemain, c'est le deuxième levain; ajoutez alors cinq autres livres d'amidon, et autant de pulpe, et pétrissez; l'eau doit entrer pour un cinquième, c'est-à-dire, sur 20 livres de pâte, il faut 5 livres d'eau, en observant que l'eau doit être employée la plus chaude possible.

La pâte pétrie, on la divise dans des pannetons; ce pain exige un apprêt lent et un peu avancé, de six heures ou environ; le four doit être chauffé doux et égal; la cuisson est de deux heures; le sel dont on assaisonne le pain dans quelques provinces, est

nécessaire pour celui-ci ; la dose dépend du goût, mais un demi-gros peurrait suffire.

Tel est le procédé de Parmentier ; il ne nous a pas paru bien avantageux ni lucratif : d'abord la manipulation en est fort longue, comment engager les gens de la campagne à s'y assujettir, et d'ailleurs un pareil pain devient très-dispendieux, et plus que celui de froment ; les deux méthodes que nous avons indiquées sont plus simples et faciles à pratiquer ; mais pourquoi chercher à faire du pain de pommmes-de-terre? Elles nourrissent assez, cuites uniquement sous la cendre ; elles sont même pour lors moins indigestes, et à tous égards préférables au meilleur pain qu'on aurait pu fabriquer avec elles : rejettons par conséquent tous ces procédés, er tenons-nous en simplement à la pratique de nos ancêtres."

Les pommes-de-terre varient en couleur, elles sont blanches, rouges, jaunes ; Tessier qui ne connaissait pas, sans doute, cette dernière variété, en a fait dans le tems un mémoire pour la ci-devant académie des sciences, comme d'une découverte moderne, mais il s'est très-fort trompé à ce sujet.

On fait encore du pain avec des châtaignes, ces fruits commencent a se récolter vers le 20 d'octobre, et à mesure qu'on ramasse les châtaignes, on les porte sur un grénier, ou plutôt un entre-sol formé en claie, construit dans une des pièces de la maison, que l'on destine à la cuisine, et qui est ordinairement sous les toits. Cet entre-sol est élevé environ sept pieds, avec des planches et est formé d'une poutre et de plusieurs soliveaux qui

la

la traversent ; c'est sur ces soliveaux qu'est construite la claie, qu'on appele en Corse, *grasella* ; elle est faite de lattes épaisses d'un pouce et larges de deux, posées de manière qu'il reste entre chacune d'elles un intervale de trois lignes, pour laisser un cours libre à la fumée ; c'est sur cette claie qu'on entasse les châtaignes à mesure qu'on les ramasse, on les met hautes d'un pied et demi, et dès qu'il y en a une largeur de 3 ou 4 pieds, on fait du feu dessous ; on a, pour cet effet, un fourneau de terre, large en quarré de deux pieds et demi, sur dix pouces de hauteur ; le foyer garni en briques, ou en pierres, est élevé d'environ 6 pouces de terre ; on doit avoir attention de ne pas mettre d'autres châtaines sur celles où on a commencé à mettre le feu, mais de suite, jusqu'à ce que la claie soit remplie, à un coin près, que l'on reserve pour placer les châtaines, a mesure qu'elles ont jetté leur feu, ou plutôt leur humidité ; cette précaution n'est nécessaire, qu'autant qu'on aurait d'autres châtaignes a faire sécher, autrement on couvre entièrement la claie de la même hauteur qu'on a commencé ; mais il faut avoir l'attention d'avoir un second fourneau pareil au premier, la grandeur importe peu ; on doit faire usage de celui-ci, pour faire du feu sous les dernières châtaignes qui ont été emmagasinées ; cette manière de mettre le feu sous les châtaignes est absolument indispensable, si on veut les conserver séches, et les preserver des vers et de tous autres insectes, qui pourraient les attaquer.

Le feu que l'on fait sous les châtaignes, doit être fort vif et continû, même une partie de la

nuit ; il les fait suinter et fait périr les vers qu'il peut y avoir. Aussitôt qu'on s'apperçoit que la châtaigne ne suinte plus, ce qui est aisé de connaître à l'écorce, qui ne doit plus être humide ; on transporte le foyer dans une autre partie de la pièce où se fait le feu, mais toujours de suite, et où l'on a reconnu que les châtaignes n'ont pas encore fermenté.

On a soin aussitôt, de lever avec une pèle, les châtaignes qui ont passé au feu, ou plutôt à la fumée, et de les amasser dans le coin qu'on leur a laissé vuide, si comme il est dit ci-dessus, il a été reconnu nécessaire ; autrement on les laisse sur les lieux et on continue toujours le feu, et ainsi de suite, tout autour de la pièce au-dessous, qui est, pour l'ordinaire, le lieu où toute la famille se chauffe et où elle fait sa cuisine. Il est à propos qu'il y ait des fenêtres pratiquées dans le toit au-dessus de la claie, pour les ouvrir lors qu'il fait des grands vents, à l'effet de sécher les châtaignes, que la fumée n'a séchées qu'en partie ; pour lors le feu ne devient plus nécessaire, que pour faire suinter les châtaignes qui n'ont pas suinté, et en tirer toute l'humidité qui peut leur préjudicier. La châtaigne une fois séchée, ce qui demande un feu continuel de dix ou douze jours au moins, sous les différentes parties de la claie, on les laisse sur cette claie, et on ne la lève qu'autant qu'on en aurait d'autres a placer ; trois mésures de châtaignes fraiches, n'en rendent qu'une mesure de séches, de sorte qu'en enlevant la peau et l'humidité, qu'elle contenait, elle perd deux tiers de son volume ; lorqu'on veut l'employer, on en met une

certaine quantité dans un sac, environ la moitié de ce qu'il peut contenir, et deux femmes tenant chacune le sac par les extrêmités, le frappent avec force, en plusieurs fois sur un bloc de bois, jusqu'à ce qu'elles voyent que l'écorce et la peau de la châtaigne soient extrêmement levées.

Il y a encore une autre manière de les battre, moins dispendieuse, en ce qu'elle n'occupe qu'une seule personne; c'est d'avoir un sac de toile, fait en cône, dont la bouche doit être la partie la plus étroite; ce sac doit contenir un boisseau plus on moins, suivant la force de celui ou de celle qui doit le manier, et pour detacher la châtaigne de son écorce, on frappe de droite et de gauche sur ce bloc, en tenant le sac par l'extêmité du cône, jusqu'à ce que la châtaigne soit nette; cette opération finie, lorsqu'on veut porter les châtaignes au moulin, on les met auparavant dans le four, mais long tems après en avoir retiré le pain, pour les sécher entièrement; il faut prendre garde qu'elles ne rôtissent; cependant il est nécessaire qu'elles soient extrêmement séches, elles se portent ensuite au moulin, on les moud comme les autres grains, à la différence près, qu'elles ne donnent point de son, et que tout s'employé à la fabrication du pain.

Après les premiers vents, il faut avoir soin de ramasser les premières feuilles de châtaigniers les plus larges, et les entasser les unes sur les autres en paquets plus ou moins considérables; on les lie et on les conserve ainsi pour en faire usage, lorsqu'on veut fabriquer du pain; la farine une fois faite, on la prépare comme celle du grain; on

y met le levain la veille, et l'on pétrit dans une *maie*, qui doit servir pour transporter la pâte au four; cette pâte doit être bien pétrie, et claire; elle s'épaissit en levant, mais elle ne doit jamais être ferme comme la pâte de grain; la farine prend plus ou moins d'eau, suivant la sécheresse de l'année; la règle ordinaire est que sur cinquante-quatre livres de farine, il entre environ vingt livres d'eau; cela dépend aussi du soin que l'on a pris pour bien sécher les châtaignes; lorsque la pâte est levée, et le four chaud, on porte la *maie* au four, avec quantité suffisante de feuilles, pour enfourner le pain; la pèle du four est ordinairement ronde: il faut avoir attention de tenir dans un coin du four du bois clair allumé, pour éclairer celui qui enfourne et défourne, et entretenir en même tems le même dégré de chaleur; lorsqu'il est question de mettre le pain de châtaignes au four, il est nécessaire d'être au moins trois personnes; la première tient la pèle; la seconde à sa droite pose sur la pèle trois feuilles de châtaigniers placées l'une sur l'autre, mais sur la largeur, à peu de chose près, de la pèle; la troisième prend de sa main gauche une poignée de pâte, la pose sur les feuilles de châtaigners placées sur la pèle, et l'applatit de sa main droite, qu'elle a auparavant trempée dans un vase d'eau, qu'elle a placé auprès de la *maie* pour cet effet; alors la première enfourne à fur et mesure qu'elle est servie; elle doit avoir attention de regarder lorsque le pain commence à devenir roux, pour le retirer alors du four, afin de faire place à d'autres, et prendre soin de retirer ainsi chaque pain, à mesure qu'elle s'apperçoit qu'il est cuit: ce pain tiré du four, s'en-

tasse l'un sur l'autre dans une corbeille; il n'a jamais la fermeté du pain de grain ; il est doucereux et agréable à manger ; il se digère facilement, est sain, et d'un grand secours pour les gens de la campagne, qui n'en mangent pas d'autre : il se conserve quinze jours et plus , mais pour l'ordinaire en Corse , on le fait toutes les semaines.

Dans la Suisse , ceux qui ont du vin et beaucoup de laitage , battent les châtaignes pour leur usage particulier ; lorsqu'elles sont ainsi battues, elles se trouvent réduites à un tiers du volume qu'elles avaient étant vertes, quelquefois même à un quart, sur-tout si elles sont de la petite espèce ; on les nomme, dans le pays, *châtaignes blanches*: étant ainsi préparées , ellès se conservent jusqu'à la moitié de l'été, et même pendant un an ; on les met pour eet effet, après les avoir battues, avec leur écorce détachée, dans un tonneau , et cette écorce sert comme la paille qui sépare les fruits , et empêche une légère fermentation , dont elles sont encore susceptibles ; si on les garde plus d'un an, on les met dépouillées de leurs écorces , dans des petits tonneaux, qui ayant servi pendant plusieurs années à contenir du vin , se trouvent incrustés d'une couche de tartre assez épaisse ; on ferme le tonneau , et elles y acquièrent un meilleur goût : pour les manger , on les fait bouillir pendant trois ou quatre heures , deux heures suffisent pour les estomacs robustes, et ce jusqu'à siccité ; ensuite on décante le peu d'eau qui reste au fond de la marmite, et elles se trouvent enveloppées d'un mucilage sucreux : chaudes, on les met dans une écuelle, avec du lait ou du vin ; elles font pour lors un mets fort agréable , non seule-

ment pour les habitans des montagnes, mais pour ceux des villes, que la curiosité, ou le soin de leur santé attire dans ces contrées ; cette nourriture y plait sur-tout au mois de Mai ; mangées avec du lait, elles ont la propriété de tempérer le mouvement des liqueurs, et elles conviennent aux personnes échauffées par le travail, ou par des exercices violens.

Il y a une autre manière de faire sécher les châtaignes, pour les conserver, c'est de les enfiler par l'écorce avec du fil, de les attacher ainsi pendant un mois sous la cheminé, ensuite de les mettre dans un four chaud, pendant une heure ; enfin de les arroser de vin blanc, en les retirant du four ; elles contractent pour lors un goût sucré et piquant ; c'est à cette préparation que les marrons du Mont-Douy en Piémont, doivent tout leur prix ; mais quand les châtaignes sont séchées de la sorte, elles servent plutôt à satisfaire la friandise que la faim : les pauvres gens font broyer au moulin les châtaignes blanches qui sont un peu tarées, et ils en font une espèce de bouillie : mais dans aucune des montagnes de la Suisse, on n'a adopté l'usage de faire du pain avec des châtaignes ; sans doute c'est parce qu'il se trouve du grain dans ces contrées, ou du moins une facilité d'échanger les châtaignes contre du grain.

On fait depuis peu du pain avec la graine d'arum, autrement pied-de-veau ; quand elle est sèche, si on veut s'en servir pour cet usage, il faut la faire moudre légèrement, de peur de la trop écraser; on en blutte la farine à propos, ni trop, ni trop peu ; on verse dessus de l'eau bouillante, lorsqu'on veut

la pétrir ; enfin on en fait cuire le pain au point convenable.

Méstivier qui nous a donné cette graine comme propre à remplacer le blé dans les années de disette, observe 1°. Qu'il en est de ce grain comme du blé ; celui qu'on recueille dans les terres légères, maigres et sabloneuses, est d'une qualité bien supérieure pour la blancheur de sa farine, à celui qui se recueille dans les terres argilleuses, fortes, marécageuses et aquatiques. 2°. Qu'il est nécessaire de veiller à ce que les rats et la volaille ne puissent pénétrer dans le grénier où on les enferme ; parce qu'ils en sont très-friands. 3°. Enfin, qu'après avoir fait moudre le grain, on doit en laisser reposer la farine avant de la blutter ; elle se détache pour lors plus aisément du son ; on en tire beaucoup plus de pain, et un pain plus blanc et plus savoureux ; cette graine fournit même aux hommes une nourriture aussi saine que le blé : Méstivier en a fait l'essai sur lui-même, sans en être incommodé ; il a nourri plusieurs personnes qui ne s'en sont pas plus mal trouvées ; il en a donné aux chiens, aux chevaux, aux cochons et à la volaille, et il lui a paru que tous ces animaux en étaient très-friands.

Dans le Levant, les personnes qui vont en caravane ont une manière singulière de faire du pain ; dès qu'ils en ont besoin, ils mettent la main à la pâte et font du pain pour leur diner ; ce pain se fait très-promptement ; la pâte faite et bien pétrie, ils en préparent un petit morceau, qu'ils étendent sur une platine de fer, sous laquelle il y a du feu ; quand elle est à demi-cuite d'un côté, on la tourne de l'autre ; ils la laissent cuire pendant quelques

momens et leur pain est fait : il est fort mince, et on le plie comme on veut ; on y enfonce son fromage et ses œufs ; il sert de plats, d'assiettes et même de serviettes, pour essuyer les doigts, ce qui parait bien dégoûtant ; après le repas, on garde le reste du pain, et lorsqu'on trouve l'occasion d'acheter un certa in lait aigre, qu'on appele *labon* ; on le mêle avec plus de moitié d'eau, dans un bassin de cuivre étamé ; on y jette tous les morceaux de pain moitié gras, moitié moisi, et tout cela fait un potage rafraichissant, qu'on trouve de grand goût, mais qui ne plairait pas à nous autres Français.

On nomme *pain économique* celui dans lequel on fait entrer le blé, ou le seigle, ou d'autres substances; le pain de potiron est de ce genre. Vincent ci-devant curé de Quincey, près de Nogent sur Seine, est parvenu à faire avec ce fruit un excellent pain, jaune comme de l'or, et qui n'a aucun goût de potiron ; il a fait cuire du potirou dans l'eau, après l'avoir mis égouter sur une petite claie ; il l'a mêlé sans eau avec un peu de levain et autant de farine de froment, pour en faire une pâte assez dure, qu'on a laissé douze à quatorze heures dans une *sebille*, et qu'on a fait cuire ensuite au four ordinaire.

Le ci-devant vicomte de la Maillardière a communiqué par la voie des ouvrages périodiques, le procédé d'un pain économique où la citrouille, autrement le potiron, entre pour beaucoup : morcelée, bouillie et passée comme un potage, on la mêle, dit-il, avec la pâte, qui lève infiniment davantage : indépendemment, ajoute-t-il, de l'addition de la matière première déjà épargnée en pro-

portion, le pain en est plus appétissant, plus frais de coloris et de saveur, moins fade, plus agreable; il est poreux et léger, et tout à la fois nourrissant et rafraichissant; tel enfin, que le goût, l'économie et la santé gagnent également à son usage; il est moins blanc, à la vérité, que le pain ordinaire, mais ce qui serait un inconvénient pour les tables de Paris, ne l'est point pour l'économie champêtre.

Melsback de Rengsdorff, bailli de Wiednewed, a proposé une autre espèce de pain économique, en faveur des malheureux; ce pain a même été substitué avec succès au pain ordinaire, dans un canton de l'Electorat de Saxe, appelé *Westerwald*; il est composé d'un mêlange d'orge, d'avoine, de vesces blanches et vertes, de grosses et petites fêves; on n'y a mis tout au plus qu'un huitième de cette dernière espèce de légume; rien de plus simple que la manière de faire ce pain: après avoir fait moudre ces grains, on sépare la farine du gros son; ceux qui ajoutent des pommes-de-terre, les pèlent toutes crues, les rapent et les jettent dans un vase rempli d'eau; douze heures après ils les en tirent et les mettent dans une corbeille, et lorsque l'eau s'est égoutée, ils pétrissent ces pommes-de-terre avec le reste: d'autres personnes ont adopté le pratique de péler les pommes-de-terre, de les faire bouillir, de les mettre ensuite dans une corbeille, pour en tirer l'humidité, et lorsqu'elles sont sèches, de mêler le tout et de le pétrir; mais on a observé que la meilleure méthode est de couper les pommes-de-terre par petits morceaux, après les avoir pélées, de les faire sécher dans le four, lorsqu'on vient d'y

faire le pain, ou sur les poëles, et de les faire moudre avec les autres grains ou légumes : quand le pain a été fait avec soin, il est sain, nourrissant et d'un bon goût, sur-tout s'il est frais; lorsqu'il est rassis, il est plus dur que le pain de seigle, sans néanmoins contracter aucun mauvais goût; on a soin pour rendre ce pain plus agréable et plus savoureux, de jetter une ou deux poignées de sel dans la pâte, qu'on laisse ensuite bien lever pendant la nuit.

Il est bon d'observer ici qu'on trouve souvent dans les champs d'orge ou d'avoine, une herbe que les botanistes appellent *hyosciamus*, la *jusquiame*; la graine de cette herbe doit être écartée avec le plus grand soin, à cause de ses qualités vénéneuses, stupéfiantes et turbulentes : le poison de la jusquiame porte particulièrement à la tête; altère les fonctions de l'ame d'une façon fort singulière, et jette dans une espèce d'ivresse et de manie.

Le pain qu'on appelle dans le Milanais, *pain de covette*, parce qu'il est fait avec le grain de ce végétal, qui est une espèce de chien-dent nommée par Linnée *cynosurus echinatus*, est un pain de très-mauvaise qualité, presqu'aussi nuisible que celui où entre la graine de jusquiame, pésant, désagréable au goût : on a attribué la maladie qui a régné pendant quelque tems dans la maison de force de Milan, au pain dont on y nourrissait les personnes enfermées, et dans lequel entrait la farine de covette. Au rapport de Mascati, de Rose et de Videmar, il conste que la farine de covette contient peu de parties nutritives; que le pain qu'on en fait diminue les forces, rend inquiet, excite des tremblemens dans les nerfs, appésantit la tête, enivre et

fait dormir d'un sommeil long et profond, est conséquemment contraire aux hypocondriaques, cause même des diarrhées, langueur, douleur de tête, éblouissement, pésanteur, syncope.

On fait encore, suivant Parmentier et d'autres, du pain avec les marrons d'Inde, des racines de bryone, d'iris ou flambe, de glayeul, de colchique, de pied-de-veau, de serpentaire, de petite chélidoine, de filipendule, de racines d'ellébore à feuilles d'aconit, de fumeterre bulbeuse, de mandragore, de chien-dent, mais comme la plupart de ces fruits ou racines sont ou trop amers, ou caustiques et même dangereux ; ils exigent une espèce de préparation; on prend des marrons d'Inde, ou des glands bien dépouillés de leur écorce et de leur membrane intérieure ; on les divise avec une rape ; on ajoute sur six livres de cette matière, une chopine d'eau, ce qui en formera une pâte d'une consistance molle, on enferme cette pâte dans un sac, que l'on soumettra à la presse ; il en sortira un suc épais, visqueux, d'un blanc jaunâtre, et d'une amertume insuportable ; le marc restant dans la presse est blanc et sec; on le délaye dans une suffisante quantité d'eau, en le frottant entre les mains ; on passe la liqueur laiteuse par un tamis de crin très-serré, et on la reçoit dans un vase où il y a de l'eau; on obtiendra par les rapes et la décantation, une fécule douce au toucher, et qui désséchée à une chaleur médiocre, est blanche, sans saveur et sans odeur, tandis que la partie fibreuse demeurée sur le tamis, conserve opiniâtrement son amertume : on suivra les mêmes procédés pour les autres plantes ou racines; la fécule séparée de la sorte,

sans effort, ne participe en rien aux sucs âcres et vénéneux de la plante ; plusieurs expériences prouvent incontestablement qu'elle est un amidon semblable à celui du blé, et que cet amidon a la véritable substance nutritive des végétaux, mais comme l'amidon ne peut se convertir en pain, qu'au préalable on y ajoute une substance mucilagineuse, appropriée, qui sert d'excipient et de moteur fermentescible : outre les substances alimentaires d'un usage commun, la pomme-de-terre, suivant les apologistes de cette racine, pourra être cet excidient et à son défaut le son, qui contient un mucilage fermentescible.

Délayez donc, pour faire de ce pain, dans un peu d'eau chaude, la dose ordinaire de levain de froment ; ajoutez-y peu-à-peu quatre onces de fécule de marrons d'Inde, ou d'autres en pareille quantité, de pommes-de-terre cuites et réduites en pulpe par une passoire ; faites-en une pâte que vous laisserez dans un lieu chaud pendant une heure ; faites cuire cette pâte au four, et vous aurez un pain doré, blanc, levé et de bonne odeur : plusieurs personnes ont trouvé ce pain bon ; on n'y a remarqué d'autre défaut que d'être un peu fade, défaut que quelques grains de sel corrigeront : les pauvres et même un grande partie du peuple seraient sans contredit très-heureux d'en avoir de pareil, non seulement dans un tems de disette, mais même dans tous les tems.

Baumé, dans une dissertation qu'il a publiée sur les marrons d'Inde, donne une préparation différente pour les rendre propres à faire du pain ; elle passe pour une des meilleures, mais elle est totale-

ment chimique, nous en parlerons à la fin de ce chapitre. Pendant le tems de la révolution, et dans celui de la disette du pain, on en préparait avec différentes substances, qui le rendaient souvent très-amer et trop astringent.

Au sujet des pommes-de-terre, on objecte continuellement leur peu de conservation; cette racine ne se conserve point par une saison molle et humide, la pourriture s'en empare; conséquemment tous les avantages qu'on en peut retirer deviennent nuls; il a donc fallu chercher à remedier à cet inconvénient; on y est parvenu à Leipsic: on les coupe par tranches qu'on fait sécher au four, après qu'on en a retiré le pain; ces tranches séchées de la sorte se conservent très-long-tems dans un lieu sec, ainsi que la farine qu'on en tire: plus cette farine devient vieille, plus le pain est léger: suivant l'expérience faite à Leipsic, 42 liv. de farine de pommes-de-terre, lorsqu'elles sont séchées au four, ont été réduites à 11, et 3 livres de ces racines ainsi séchées ont fournit quatre livres et un huitième de pain cuit.

Dans la partie septentrionale de la Suéde on fait du pain avec des écorces d'arbre; pour le faire, les habitans du pays prennent des écorces de sapin dans le printems, où elles se détachent plus aisement de l'arbre; ils en rejettent la partie dure et épaisse; on ratisse le reste avec uu couteau, on le met au feu sur la braise, où on le laisse jusqu'à ce qu'il soit bruni des deux côtés, qu'il fermente, et que la résine brûle; ces morceaux d'écorce sont ensuite séchés, hâchés, moulus, enfin on les pétrit; mais on en travaille la pâte beaucoup moins que

la *missabrod*, autre espèce de pain, tiré d'une plante et qui se compose de la manière suivante : Lors que cette plante, appelée par les Finlandais *wesska*, est hors des marais, on la fait d'abord sécher au soleil, ensuite dans un four, ou une étuve ; après cela on l'arrose d'eau de fontaine, ensuite on la fait une seconde fois sécher au four, au point qu'elle durcisse, que les feuilles en tombent, et que l'écorce se détache de la tige, alors on la pile et on la moud ; on passe la farine par un tamis, on y verse de l'eau et même un peu d'eau-de-vie, ce qui donne un goût au pain, enfin on le pétrit, jusqu'à ce que la pâte soit dure et coriace en quelque sorte ; si on a de la farine de seigle, on y mêle un tiers de la quantité de celle-là, et dans ce cas le pain qui en résulte est bon, du moins au goût des habitans de ces contrées.

On fait encore du pain économique avec de la farine de seigle et des tronçons de choux ; on prend farine da seigle neuf livre, tronçons de choux trois livres et demie, eau cinq livres et demie, levain une demie livre, farine pour refouler la pâte deux livres, en tout vingt livres et demie. Cette masse a produit dix-neuf livres et demie de pain, mais ce pain n'était pas levé, parce que la substance des choux n'avait pas été mise avec le levain ; on a aussi pris quatre livres de farine de seigle, deux de tronçons de choux, quatre d'eau, une demie de levain et une de farine, pour refouler, en tout onze livres et demie ; le produit en pain à presque été égal, et le pain s'est trouvé très-savoureux.

De toutes les espèces de pain dont nous venons

de rapporter les préparations, il n'y en a sans contredit aucune, qui l'emporte sur celui fait avec du froment; celui qui tient le second rang est celui de méteil, et celui du troisième, selon les enthousiastes, est le pain de pommes-de-terre seules, ou mêlangées avec d'autres substances.

Un ancien medecin a transmis dans plusieurs villages de Souabe, un moyen de garantir le pain de la moisissure; tout le secret consiste à mêler dans chaque boisseau de blé, une poignée de faisoles, qu'on nomme *tarques*, et de faire moudre le tout ensemble; la farine de faisole conserve le pain. Il y a des paysans qui, au moyen de cette méthode, s'approvisionnent pour plusieurs semaines, pendant les moissons, sans que jamais il moisisse un seul morceau; cette pratique sans embarras, sans inconvenient, mérite d'occuper une place ici. On mange à Natans en Perse, un pain assez singulier, par le gravier qu'on y rencontre toujours; ce gravier, à ce qu'on prétend dans le pays, monte avec le suc dont le grain de froment se nourrit; il n'est aucun tamis qui puisse en purger la farine et délivrer les dents, de l'incommodité qu'elles en souffrent; aussi la terre qui produit le blé dans cette contrée, ne paraît être que du gravier, et elle ne doit sans doute sa fécondité qu'à la quantité d'eau dont elle est arrosée, qui descend abondamment de la montagne qui l'avoisine.

Dans le tems ou la disette se fait vivement sentir, la terre est nûe, ou seulement couverte d'herbes, qui ne seraient pas capables de nous nourrir; on aura donc récours de bonne heure aux différentes plantes que nous avons désignées, pour remplacer

le blé, tant dans ce chapitre que dans le précédant.

Il a été question, il y a environ trente ans, dans le journal *de la nature considérée*, des poudres nutritives de quelques peuples sauvages, et d'une poudre essayée, pour le même objet, à Lille en Flandres; et à l'Hôtel des Invalides, Parmentier dit en avoir fait de semblables, de la manière suivante:

J'ai pris, dit-il, pour cet effet, toutes les espèces de pain, je les ai coupées par tranches, que j'ai mises au four, avec la précaution de ne les pas laisser brûler; lorsqu'ils ont été bien séchés, je les ai entassés et mis en poudre; j'ai exposé de nouveau ces pains ainsi pulvérisés au four; les ayant retirés au bout d'un demi quart d'heure, ils avaient perdu plus des deux tiers de leur poids; dans cet instant leur couleur était agréable et leur goût très-bon; j'ai mis une once de cette poudre avec un peu de beurre dans un poëlon, j'y ai ajouté un demi septier d'eau; l'eau au premier bouillon à été absorbée, et la totalité a pris la forme d'une poudre, à laquelle il ne manquait que quelques grains de sel, pour être très-bonne. Cette poudre alimentaire pourrait se conserver des siècles, sans altération, pourvu qu'elle fut renfermée dans des tonneaux ferés et placés dans un lieu frais, sec et a l'abri des animaux destructeurs. Le biscuit de mer se gâte, parce que son épaisseur ne permet pas que la croûte soit aussi exactement déssechée que le reste, la moindre humidité y excite une fermentation qui la fait moisir; la poudrede Parmentiér est de même.

On croit que la poudre de Lille en Flandres, n'est

n'est que de la farine de blé de turquie déssechée et un peu torrefiée ; c'était en effet cette substance, mais fermentée, puis convertie en pain et déssechée comme la poudre ci-dessus décrite. La poudre de Lille à nourri plusieurs soldats pendant quinze jours, à six onces par tête chaque jour. Parmentier dit avoir nourri pendant deux jours, avec la même dose de la sienne, un invalide de très-bon appètit, qui au troisième jour n'a pas eu faim, comme a son ordinaire, vers l'heure du dîner; enfin, Parmentier ajoute en avoir fait l'expérience sur lui-même, sans en avoir senti aucune sorte de besoin, et en faisant même beaucoup d'exercice. Cette poudre est presque tout aliment, on pourrait l'employer pour des voyages de long cours, elle y remplacerait le pain.

Les enfans ne se nourrissent pas de pain, mais seulement de bouillie, qu'on prépare avec la farine de froment; on prend pour cet effet un demi septier de lait, pareille quantité d'eau, un gros de sel, une once et demie de farine de froment ; on délaye la farine avec le lait, l'eau et le sel ; on fait bouillir le tout, jusqu'à ce qu'il commence a se former une croûte légère au fond du poëlon ; on l'ôte ensuite de dessus la flamme et on le met un quart d'heure ou environ sur la cendre chaude, on remet ensuite cette bouillie sur la flamme, jusqu'à cuisson parfaite, ce qui se reconnaît a l'odeur, et lorsque la croûte, qui est au fond du poëlon est épaissie, sans néanmoins qu'elle sente le brûlé : 4 livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour.

Rouelle, au sujet de la bouillie, a condamné le procédé ordinaire ; il veut qu'on employe au lieu de farine de froment, celle du malt de froment, parce qu'alors il a rubi en germant la fermentation que le levain produit au pain ; c'est dans les mêmes vues, que quelques personnes font cuire la farine au feu, ou au four avant de l'employer ; on prétend sur le même principe, que la farine du molt, ainsi que celle du froment, rôtie, bouillie dans de l'eau, produit un aliment très-nourrissant ; c'est peut-être la *fur adoratum* que les Romains donnaient à leurs soldats.

Mariguet chirurgien à Versailles, imbu sans doute des sentimens du chymiste Rouelle, a recommandé depuis long-tems aux mères de famille et aux nourrices de faire sécher au four la farine, avant d'en faire la bouillie pour les enfans ; il était convaincu, à ce qu'il dit, d'après divers exemples, que si celle qui n'avait pas subi de préparations nécessaires, n'était pas toujours la cause éloignée, ou occasionnelle des vers qui s'engendrent chez les enfans, elle devait, au moins, par l'humidité qu'elle contient, former un aliment pésant, indigeste, grossier et propre a devenir le principe de l'engorgement des glandes du mésentère, qui affectent si communément une grande partie des enfans de la campagne ; c'était pour prévénir un inconvenient aussi facheux, que depuis long-tems il a conseillé la dessication de la farine, et il a crn avoir apreçn lui-même tons les effets ; mais après avoir reflechi que cette farine, quoique déssechée, était par son défaut de fermentation, une substance toujours matte et visqueuse

et que par la dessication, elle ne perdait qu'une partie de ses mauvaises qualités ; il croit, pour la confection de la bouillie, devoir lui substituer de la mie de pain, réduite en poudre très-fine.

On prend, dit-il, toute la mie d'un pain blanc, qui est plus légère que celle du pain bis ; on la frotte bien avec les mains, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en très-petites miettes ; on met cette mie dans des sacs de papier, que l'on ferme avec de la ficelle ; on suspend les sacs dans une cheminée, où l'on fait continuellement du feu ; au bout de quelques jours, la mie de pain devient tellement friable, qu'elle se pulvérise facilement ; on peut pour lors la réduire en poudre ; il ne faut pour cet effet que la broyer dans un mortier de marbre, avec un pilon de même matière ; mais comme à la campagne on ne trouve pas pour l'ordinaire de ces instrumens, un égrugeoir de bois, qu'on ne doit faire servir que pour cet usage, pourrait suffire. On peut encore écraser la mie de pain sur une table propre, avec un rouleau de bois dur, de la même manière qu'on écrase le sel dans quelques maisons ; on y revient a plusieurs fois, si la pulvérisation n'est pas parfaite ; et lors qu'on l'a conduite au point désirable, on ramasse soigneusement cette poudre pour la conserver dans des sacs de papier, ou dans un vase de verre bien couvert, ou dans une bouteille bien bouchée, que l'on dépose en un lieu sûr ; on se sert utilement de cette poudre, pour faire de la bouillie aux enfans ; on en forme aussi des panades qui réussissent également ; cette poudre qui a subi la fermentation est beaucoup plus légère que la

farine, et constitue un aliment très-sain, qui n'a aucun des inconveniens de cette première substance. L'usage ou Morigues était pendant plusieurs années, de le prescrire aux mères de famille et aux nourrices, les bons effets qu'elles en ont obtenus, l'absence des engorgemens glanduleux dans les enfans, qui n'ont usé d'aucune autre nourriture, sont une preuve que la bouillie faite avec cette poudre, doit être le meilleur aliment qu'on puisse allier, ou même substituer au lait de nourrice.

Baumé nous a donné la manière de faire du pain avec les marrons d'Inde, nous ne pouvons mieux terminer ce chapitre que de rapporter ici ses dfférens procédés pour y parvenir.

Les marrons d'Inde parviennent à leur maturité vers la fin de septembre; comme ils ne mûrissent pas tous ensemble, on les ramasse à mesure qu'ils tombent, on rejetera les marrons vieux, tombés et mouillés sous les feuilles, et conséquemment altérés, enfin, tous ceux qui sont viciés d'une manière quelconque.

A mesure qu'on les ramasse, on les dépose dans un endroit sec et chaud, pour pouvoir leur procurer un certain dégré de déssication, et les étendre même sur le plancher d'un grenier, bien aëré, où le soleil peut avoir accès, et on les remuera de tems en tems, ayant en même tems la précaution d'ôter ceux qui moisissent.

Il faut avoir fait l'amas des marrons avant les pluies de l'arrière saison; il est même nécessaire, si après la récolte, le tems devenait trop humide, de placer un poële dans le local où vous les aurez

mis, pour accélérer leur dessication; on peut employer utilement à cet effet le dessus d'un four de boulanger.

Les marrons d'Inde ont deux écorces, quand ils sont séparés de leur brou; la première qui se présente est une écorce mince, lisse, sous laquelle se trouve une péllicule encore plus mince, rougeâtre, et enfin l'amande ou le fruit divisé en deux lobes, au centre duquel parait un germe, qui doit servir à la reproduction de l'espèce; il est nécessairement indispensable d'enlever la première écorce aux marrons; quant à la deuxième, elle se sépare en grande partie d'elle-même d'avec la première; d'ailleurs ce qui peut rester ne nuit en rien, à la blancheur de la farine : lorsque les marrons sont à demi-séchés, l'amande a pris beaucoup de retraite et non l'écorce; aussi la séparation en est pour lors plus facile; pour parvenir à cette séparation, on se met sur une grosse table de cuisine; on prend d'une main une poignée de marrons, de l'autre un petit marteau de bois ou de fer, on pose sur la table les marrons un à un, et au moyen d'un petit coup de marteau, on casse l'écorce, l'amande se détache; un enfant placé à côté du casseur sépare l'amande d'avec l'écorce; si quelque portion reste adhérente, il la détache avec la pointe d'un couteau, mais pour l'ordinaire elle se détache d'elle-même; on coupera le germe qui est entrelacé dans l'écorce, laquelle est plus dure et plus épaisse dans cette partie : les marrons ainsi écrasés sont en état d'être employés à faire de la farine; on ne différera pas plus de huit ou dix jours; mais si les circonstances ne le permettent pas, on les fait sécher en-

tièrement, soit dans une étuve, soit sur un four de boulanger : lorsque les marrons sont bien séchés, on peut les conserver d'une année à l'autre et même plus long-tems ; on les tiendra proprement dans des sacs à blé, dans des tonneaux ou des boëttes ; on procède ensuite à la confection de la farine : Baumé rapporte trois procédés que nous allons indiquer ici d'après lui.

Pour premier procédé, on prend six livres de marrons d'Inde écorcés ; on les met tremper dans de l'eau pendant 24 heures ; durant cette infusion, il se dissout une petite quantité de matière extractive, qui communique à l'eau une couleur rousse et une saveur amère très-considérable ; si l'on veut séparer l'écorce fine et rougeâtre, qui peut être restée aux marrons, c'est pour lors le moment d'y parvenir plus aisément ; on met à cet effet ces marrons dans un torchon de toile neuve, tenu par deux personnes, comme si on voulait les exprimer, on les fait aller et venir d'un bout à l'autre du linge, par des mouvemens brusques ; le frottement qu'ils éprouvent entr'eux et contre le linge, détache cette écorce, qui, au surplus n'altère pas la blancheur de la farine, ainsi que nous l'avons déjà dit.

On pile pour lors les marrons d'Inde dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, pour les réduire en pâte, et de suite on les broye sur une pierre dure avec un rouleau de bois, de même qu'on broye le cacao, pour faire le chocolat, avec cette différence, que le broyement se fait à froid : lorsqu'ils sont suffisamment broyés, on les met à mesure dans un grand bocal de terre, dans lequel on a mis dix livres d'esprit-de-vin à 30 dégrés ; il devient

promptement d'une couleur jaune orangée très-foncée; on fait cette infusion à froid, mais on l'expose au soleil, ou dans un endroit un peu chaud; on a soin d'agiter le mêlange plusieurs fois la journée; au bout de 24 heures, on le coule au travers d'un linge, en exprimant fortement.

On remet la farine dans le bocal, avec dix livres de nouvel esprit-de-vin, et on laisse infuser de même, pendant 24 heures; l'esprit-de-vin prend encore beaucoup de couleur; on le sépare comme la première fois; on réitérera encore quatre infusions semblables, dans dix livres d'esprit-de-vin chaque fois, ou jusqu'à ce que l'esprit n'en tire plus aucune couleur.

Quand on coule la dernière infusion, il convient de passer de l'esprit-de-vin sur la farine, dans le linge, à plusieurs reprises, afin de laver davantage; on met la farine à la presse, pour tirer plus d'esprit-de-vin possble; on étend cette farine sur des clisses d'osiergarnies de papier, et on la fait sécher à l'air: elle est pour lors bien blanche, et sans la moindre amertume; on la réduit en poudre, on la passe au travers d'un tamis de soie. Ce procédé devient trop dispendieux pour le mette en usage, nousallons passer second qui nel'est pas à beaucoup près autant

On prend à cet effet six livres de marrons d'Inde écorcés; on les met tremper dans de l'eau, pendant 24 heures, pour les faire renfler; on les passe, si l'on veut, dans un linge rude, pour séparer leur écorce rougeâtre; on les pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, pour les réduire en pâte; on les broye ensuite par petites portions, sur une pierre dure, avec un rouleau de bois; on

ajoute un peu d'eau en les broyant, si cela est nécessaire; on délaye cette pâte dans un grand baquet de bois, dans lequel on a mis environ 300 pintes d'eau de puits ou de rivière; on agite le mélange avec un bâton, ou un manche à balai; l'eau devient blanche, laiteuse; elle mousse comme de l'eau de savon; environ une heure après, on enlève cette mousse avec une assiette ou une grande écumoire, et on la jette comme inutile; on laisse reposer le mélange pendant deux heures.

On décante pour lors l'eau, d'abord au moyen de quelques trous pratiqués à différentes hauteurs du baquet; on soulève le baquet, pour faire couler le restant de l'eau, en prenant garde de faire couler la farine; on remet dans le baquet une même quantité de nouvelle eau; on agite le mélange avec un bâton, pour bien délayer la farine; celle-ci mousse presqu'autant que la première, elle est un peu moins blanche et moins laiteuse; on la laisse également pendant deux heures, mais au bout d'une heure de repos, on enlève de même la mousse, qu'on jette comme inutile; on réitérera de la même manière les lavages de cette farine, en changeant toutes les deux heures, jusqu'à ce qu'elle reste sans couleur, ni laiteuse, ni verdâtre et sans la moindre saveur: il convient de donner environ huit ou dix lavages semblables en deux jours et demi, ou trois jours.

Lorsque la farine est suffisamment lavée, on la met égouter sur un linge tendu par les quatre coins, sur un chassis de bois; on passe beaucoup d'eau, pour achever de la mieux laver; on la laisse égouter; lorsqu'elle l'est suffisamment, on la met à la presse,

pour la débarrasser plus promptement de l'eau qu'elle retient, après quoi on l'émiete entre les mains; on l'étend sur des clisses d'osier garnies de papier gris; on la fait sécher au soleil, ou dans une étuve, ou sur le four d'un boulanger; lorsqu'elle est suffisamment sèche, on la pulvérise, on la passe au travers d'un tamis en soie, et on la conserve dans un bocal de verre seulement bouché avec du papier; elle est pour lors en état de faire du pain.

Le troisième procédé consiste à prendre deux livres et demie de marrons d'Inde écorcés, séchés et réduits en poudre fine, passée au tamis de soie : on délaye cette poudre dans deux sceaux d'eau de puits ou de rivière; on agite le mélange jusqu'à ce que la poudre soit bien broyée : au bout de deux heures d'infusion, on décante l'eau et on en remet de la nouvelle; on la décante de même, et on procède ainsi de suite jusqu'à douze infusions de deux heures chacune; on met pour lors la farine égouter sur un filtre, et on la met à la presse pour pouvoir la faire sécher plus promptement; on émiete le gâteau de farine sortant de la presse; on la fait sécher sur des clisses d'osier garnies de papier gris, et lorsqu'elle est bien sèche, on la réduit en poudre, on la passe au travers d'un tamis de soie; on en obtient une substance bien blanche et absolument sans amertume.

Voyons actuellement comment on fait du pain avec cette farine, toujours suivant Baumé: on mêle huit onces de farine de froment, avec autant de farine de marrons d'Inde; on pétrit la moitié de ce mélange avec vingt gros de levain ordinaire et une suffisante quantité d'eau; on laisse fermenter ce mé-

lange du soir au lendemain matin ; on ajoute ensuite au levain l'autre moitié du mélange des deux farines avec un gros de sel ; on laisse fermenter de nouveau; ensuite on fait cuire le pain à l'ordinaire: on obtient vingt-quatre onces de pain bien blanc, plein d'yeux, léger et de bonne qualité. Comme la farine de marrons contient un peu d'huile, la pâte est un peu grasse, elle se lisse d'elle-même, à-peu-près comme la pâte de pâtissier.

On peut employer les coques de marrons d'Inde pour teindre en noir et tanner les cuirs. Baumé a aussi fait des expériences sur le gland de chêne commun, pour pouvoir en faire du pain, mais il n'a pu obtenir de ce fruit qu'un amidon gris, jaunâtre, sans amertume à la vérité, mais qui a la saveur d'une décoction de bois de chêne, c'est ce qui l'a fait renoncer à de nouveaux examens sur l'utilité de ce fruit pour en fabriquer du pain.

Après avoir parlé des différentes espèces de pain, examinons actuellement quelles sont les qualités de chacun de ces pains pour la santé, et par ce moyen nous aurons rempli tout ce que nous nous sommes proposé au commencement de ce mémoire.

CHAPITRE IV.

Des qualités des différentes espèces de pain, pour notre santé.

Ce qui nourrit nos corps consiste, suivant les naturalistes, dans une émulsion qui se tire des végétaux, et une gelée qui vient des substances animales.

Il n'est pas douteux qu'un homme qui ne prendrait pour toute nourriture que de la viande, serait plus exposé aux maladies et sur-tout à la fièvre et à la consomption : on doit donc accorder la préférence aux alimens qui donnent une espèce d'émulsion, ou de lait, d'autant plus que le chyle a toutes les propriétés du lait, pour ne pas dire qu'il en est réellement une espèce : or le pain n'est autre chose qu'une émulsion sèche, préparée avec la farine ; nonobstant tous les changemens qu'on lui fait subir, il conserve cette qualité, à moins qu'il n'ait été brûlé, car l'étant une fois, il ne peut plus la recouvrer : les grains de froment encore verts, ce qu'on peut dire pareillement de toutes les autres espèces de légumes, contiennent un suc qui, pour la couleur, la consistance et le goût, ressemble à une véritable émulsion ; cette propriété reste toujours la même, puisqu'on la retrouve quand les grains désséchés ont été remis dans l'eau et qu'on les serre entre les doigts ; l'intérieur du grain, la farine n'est autre chose que le lait végétal ; c'est une émulsion épaisse, desséchée par l'ardeur du soleil ;

la substance du grain déssechée n'est pas essentiellement différente de celle qu'il avait avant d'être mûr et lorsqu'il était en lait, comme l'on parle : Si l'on mâche pendant long-tems un morceau de pain, sans avaler sa salive, il se dissout et forme une liqueur laiteuse, qui a toutes les propriétés d'une emulsion, quand bien même le pain serait très-vieux et fort noir ; plus un grain renferme de parties laiteuses, mucilagineuses, plus le pain qu'on en fabrique est nourrissant ; moins il en renferme, moins aussi il nourrit.

Malgré toutes les précautions possibles qu'on ait pu prendre pour faire du pain, quand bien même la farine serait parfaitement bien choisie, que la fermentation aurait été portée au dégré convenable, qu'on aurait pétri et enfourné à propos, le pain ne pourra se conserver long-tems, à moins qu'on ne le remette au four, pour le sécher de nouveau et en faire ce qu'on appele le biscuit : le bon pain de ménage fait avec le plus grand soin, pour qu'il se conserve pendant quelques jours, exige beaucoup d'attention : une des principales précautions qu'il faut prendre, c'est de ne pas l'enfermer immédiatement au sortir du four, sur-tout dans un endroit humide ; si le pain a souffert de l'humidité, s'il est trop durci, s'il est déjà vieux, il n'y a d'autre moyen que de le remettre au four et de le manger sans aucun retard : il est de fait, que plus la farine est blanche et fine, plus le pain se durcit facilement et perd sa qualité.

Si l'on enferme le pain encore chaud dans un endroit humide, il se moisit ; or le pain moisi est plus mal-sain que la viande qui se corrompt : les

botanistes prétendent que la moisissure est une production végétale, ou une sorte de plante qui se forme sur le pain, ce qui est réellement vrai, mais cette espèce de pain a un goût aigre ; une odeur désagréable, et des propriétés très - dangéreuses ; la moisissure doit être placée sans contredit au rang des substances corrosives, puis qu'elle peut ronger et anéantir les corps, tel que les fruits, les cadavres et même le bois ; on doit donc èviter de ne point manger un pain moisi.

Si l'on n'y prend garde, il se met quelquefois des insectes et des vers dans le pain et la farine ramassée en tas ; il n'est pas rare de trouver de ces insectes dans le pain de munition : on trouve aussi souvent dans le pain, un autre petit insecte assez semblable au haneton. ayant comme lui les aîles supérieures brunes et qui se nomme par les naturalistes, *cerambix fur* ; il est vrai que ces insectes ne passent pas pour venéneux, mais il est indubitable qu'ils doivent inspirer une espèce de dégoût.

Certaines personnes, et même celles au-dessus du commun, mangent souvent le pain, dès qu'il est sorti du four ; quelquefois même ce pain est encore brûlant, lorsqu'elles en font des tartines au beurre ; mais un aliment de cette nature est également dangéreux pour les dents et pour le corps.

1°. Il est nuisible aux dents, il les affaiblit, les ébranle et les fait tomber ; rien n'est plus vrai que cette assertion ; elle est confirmée par les expériences suivantes : en effet, pour ramollir une pièce de corne ou d'écaille, on la met au milieu d'un pain sortant du four ; ce pain produit en assez peu de tems, un effet que le four et l'eau bouillante n'au-

raient pas produit pendant des jours entiers : l'ivoire est, comme l'on sait une dent d'éléphant extrêmement dure ; les ouvriers qui le travaillent ne peuvent l'amolir qu'au moyen d'un pain chaud.

2°. Il est encore nuisible au corps. Un médecin des environs d'Amsterdam, demeurant précisément dans un endroit habité par des boulangers, qui fournissaient de pain à la ville, a observé avec surprise que la plupart des boulangers étaient attaqués d'une faiblesse d'estomac; il en a cherché la cause et n'en a point trouvé d'autre que parce que ces sortes de gens mangeaient beaucoup de pain chaud, avec du beurre, et qu'ils en offraient même à tous ceux qui les venaient voir, et en effet l'usage journalier d'un pareil aliment doit nécessairement produire la faiblesse de l'estomac, de même que des gonflemens aussi dans l'estomac, des indigestions, des affections hypocondriaques, et plusieurs autres maladies. Suivant Hypocrate, le pain chaud remplit, occasionne la soif, donne des vents et a de la peine à se digérer.

Quatre jeunes gens de Hall, en Saxe, lit-on dans les éphémérides des curieux, qui n'avaient rien pris depuis quelques jours, mangèrent de très-bon appétit une grande quantité de pain qui venait du four ; trois d'entr'eux en moururent au bout d'une heure et le quatrième les suivit peu de tems après.

Les paysans sont souvent dans l'usage de mettre dans leur chambre à coucher, du pain encore chaud; rien n'est plus nuisible, pour ne pas dire mortel, d'autant plus que les vapeurs qui s'en élèvent, se trouvant renfermées, altèrent sans contredit la qualité de l'air. Boërhaave raconte que quelqu'un ayant en-

fermé pendant la nuit, du pain chaud, dans une très-petite chambre, tous ceux qui y entrèrent le lendemain matin, furent comme frappés de la foudre et tombèrent morts tout d'un coup.

Dans Laërce, il est rapporté un fait fort singulier, au sujet du pain chaud. Démocrite était agé de plus de cent ans, lorsqu'une faiblesse générale lui annonça qu'il était près de sa fin; sa sœur qui était sur le point de se marier, s'affligeait considérablement; le philosophe réussit à prolonger ses jours par l'expédient suivant: il imbiba de vin du pain chaud et il en respirait continuellement la vapeur; il n'en fallut pas davantage pour le soutenir plusieurs jours et pour ranimer ses forces presqu'éteintes.

Les principales causes des indigestions, des maux d'estomac et de la faiblesse des dents auxquels sont exposées la plupart des personnes qui occupent de grandes villes, ne proviennent, sans contredit, que de ce qu'elles mangent du pain, quelquefois trop chaud, ou du moins assez frais : les paysans qui mangent un pain grossier, dur et bien cuit, ont les gencives fermes, les dents blanches et fortes.

Le pain dur, tout vieux qu'il soit, est beaucoup plus nourrissant, et plus sain, que celui qu'on à recuit au four; il perd toujours dans cette cuisson extraordinaire, une infinité de ses parties spiritueuses, ce qui le rend insipide comme de la terre.

Il est de fait, que le pain de froment à moins d'acide que celui qu'on fait avec des légumes ou d'autres végétaux; quand un pain est trop aigre, à cause des grains qu'on y a fait entrer, on peut y remédier et même l'adoucir en y ajoutant de

l'anis, du fénouil, des semences de chervis et du sésame. Les Suédois qui font du pain plus aigre, y ajoutent du cumin, qui est très-aromatique et qui corrige cette aigreur.

Le pain fait avec de la farine trop vieille, est plus insipide, et moins nourrissant que celui qui est fait avec de la farine fraiche; d'ailleurs la farine vieille a une mauvaise odeur et un goût désagréable; elle se gâte par la poussière, l'humidité et la moisissure, les vers s'y mettent quelquefois et la corrompent.

On a observé que la farine trop fine ne donnait pas un pain absolument blanc, et que celle qu'on tirait tout recemment du moulin, ne levait pas facilement, il y a même du profit à n'employer la farine qu'au bout d'un mois, ou de deux, en automne; et en hiver, on peut en attendre quatre.

Un froment renfermé pendant un certain tems dans un endroit chaud et humide est conséquemment alteré, tel que celui qui a été mis à fond de cale, et donne une farine fort contraire à la santé; si on est obligé de faire usage de cette farine, il faut la laisser sécher auparavant, et même la mettre dans un four médiocrement chaud; on évitera aussi d'employer pour le pain, de la farine dans laquelle il se trouve du moëllon, il s'en détache toujours des meules nouvellement piquées, ainsi que nous l'avons déjà observé.

La maladie que nous nommons en France, *ergot* a fait du bruit, il y a plusieurs années; elle attaque ordinairement ceux qui ont mangé du pain fait avec du seigle ergoté, ou germé, tel qu'il

qu'il s'en trouve souvent eu plusieurs départemens de la France; l'humidité du sol et l'état où est une terre qu'on défriche, ne sont pas les seules causes de l'abondance de l'ergot, ce qui y contribue d'avantage c'est la pluie qui tombe sur les épis du seigle, l'état de l'atmosphère, lors de la fleuraison du seigle décide encore de la plus ou moins grande quantité d'ergot.

La maladie de l'ergot est une gangrene séche, occasionnée par l'usage du seigle ergoté; le moyen le plus sûr contre cette maladie est, de la prévénir, en séparant par le crible, les grains ergotés, qui sont plus gros que les autres.

La carie est une autre maladie du blé, mais qui n'est pas si nuisible que l'ergot; elle occasionne seulement le premier jour un léger mal de tête et d'estomac, qui se dissipe le soir même, et qui ne reparaît plus ensuite; du pain fait avec une grande quantité de farine cariée n'a jamais fait aucun mal, c'est donc avec raison que nous avons dit que la carie n'est pas nuisible.

De tous les pains fait avec le froment, le pain blanc est sans contredit le meilleur, tant par sa légereté que par son goût, mais il est peu nourrissant; le pain de mènage aurait, par toutes sortes de considérations, la préférence sur tous les autres pains, il est plus savourenx que toutes les autres espèces, plus sain et plus propre a servir de uourriture à l'homme; le pain, plus il est grossier, meilleur il est pour les estomacs qui digèrent facilement et pour les personnes habituées à des grands travaux, d'ailleurs il ne cause aucune obstruction, au contraire, il relâche, ce qui provient probable-

ment du son, qui, étant plus grossier, irrite les fibres des intestins et opère une évacuation.

Les médecins modernes recommandent un pain fait avec de la farine exactement purgée de tout son, tant fin que grossier, mais avec laquelle on méle une certaine espèce de son le plus grossier et le plus rude, ce qui ne change point la qualité du pain, ni n'altère point sa couleur.

Un pain bien levé est facile a mâcher et par conséquent a digerer ; les galettes et les gâteaux, qu'on fait cuire sur le four, sont très-lourds; difficiles à digerer, et par conséquent fort mal-sains; quand on sait bien préparer le pain de seigle, il est très-bon et savoureux ; il a la propriété de rafrachir le corps ; comme ce pain est par lui-même très-pesant, on y méle ordinairement de la farine de froment.

Le pain d'avoine est noir, pésant et peu agréable au goût ; il n'en est pas moins nourrissant ; mais un pareil pain n'est propre qu'à des gens chargés des travaux pénibles ; il ne convient nullement aux habitans des villes. Les Anglais font avec l'avoine une espèce d'aliment qu'ils nomment gruau ; cette nourriture est pour eux très-saine, les estomacs les plus faibles en peuvent faire usage.

Le pain d'orge est peu nourrissant ; il faut avoir un bon estomac pour pouvoir le digérer ; cependant en mêlant la farine d'orge avec une portion de farine de froment, et une autre de farine de seigle, on parvient à se procurer un pain passablement nourrissant et assez bon ; la bouillie faite avec la mie de pain d'orge et de pain de seigle, passe néanmoins pour être plus nourrissante que le pain seul. La farine

d'escourgeon ou orge d'automne mêlée avec celle de froment, peut faire un très-bon pain, quoique toujours un peu lourd.

Les paysans de la Toscane font du pain avec la farine de sorgho mêlée avec celle de froment, celle de seigle, celle des haricots, et enfin celle de vesces; mais un pareil pain est fort épais, noir et pesant; il ne peut servir tout au plus que pour des gens qui fatiguent beaucoup. Le millet est meilleur en bouillie qu'en pain; en effet le pain préparé avec du millet n'est pas moins lourd que celui fait avec la farine de sorgho : il en est de même du pain de panis, il est aussi très-pésant; il cause des obstructions et des coliques; le pain de maïs ou blé de Turquie, quoiqu'assez nourrissant, obstrue, dessèche et par-là même ne peut convenir qu'à des gens qui travaillent à des ouvrages pénibles.

Le pain de blé sarrasin est léger et d'assez bon goût, mais il faut y mêler parties égales de froment et de maïs. Le mélange des fêves et du froment, donne un pain noir et pésant, un peu amer, uniquement propre aux gens de travail. Le pain fait avec les grains des plantes légumineuses, n'est pas si bon pour l'estomac que ces légumes mangés sous leur forme naturelle, aussi fait-on rarement usage d'un pareil pain et préfère-t-on de les manger en substance; il en est de même des pommes-de-terre et des châtaignes; elles valent infiniment mieux en substance et sont plus saines, plus nourrissantes et moins lourdes que fabriquées en pain.

On ne peut donc assez rejetter l'usage de pareils pains. Les pains d'écorce d'arbre, de marrons d'Inde, de tronçons de choux sont nuisibles; le pain

d'écorce de gland est trop astringent ; celui d'asphodèle rend fou et occasionne des vertiges ; d'autres sont trop lourds et difficiles à digérer ; l'usage continuel du pain de châtaignes, et même des châtaignes en substance, rend le teint blême, occasionne des mauvaises digestions, et fait naître des obstructions ; le potiron, tout ami qu'il soit de la poitrine, perd une partie de sa bonté et de sa qualité en en fabriquant du pain ; on agira donc plus sagement, si on veut se nourrir de marrons, de châtaignes, de pommes-de-terre, de fêves, d'haricots, de lentilles, de maïs et d'autres choses de cette nature, d'en faire usage plutôt en substance, que préparés en pain : ces végétaux nourrissent également et sont d'une plus facile digestion.

Le pain dans lequel on fait entrer de la semence de *bromus secalinus*, *Linn.* est fort noir, produit le même effet que l'ivraye, et cause des étourdissemens à ceux qui en mangent ; le pain fait avec de la farine de blé de vache est noir et très-amer, cependant Linnée prétend qu'il n'est pas nuisible à la santé, mais nous n'osons garantir ce fait.

A l'égard de la graine de belle-de-nuit, quoique Scheller, dans une dissertation publiée à Strasbourg, soutienne qu'elle soit bonne à faire du pain, nous avons néanmoins appris par des personnes d'une probité reconnue, et qui en avaient voulu faire usage, que ce pain leur avait occasionné beaucoup de vertiges, il y a même eu des exemples qu'on est devenu maniaque pour en avoir mangé. Le pain de noisettes, et généralement de tous les fruits huileux, donne pareillement des vertiges.

Les fruits de staphylodendron pourraient aussi

servir dans le besoin, à faire du pain, mais un pain de cette nature exciterait des nausées, et même le vomissement. La terre-noix est trop astringente pour en faire un usage ordinaire, à moins qu'on ne parvienne à lui ôter cette qualité. Richard, jardinier, nous a dit qu'il avait remarqué dans son voyage dans l'isle de Minorque, que les habitans de ce pays se nourrissaient avec la racine d'une plante connue sous le nom de *phalaris bulbosa. Linn.*, et en faisaient une espèce de pain, mais il n'a pu nous assurer si ce pain était salutaire ; en général les fruits, les racines, les graines, les semences qui sont apéritives, ne conviennent nullement pour le pain ; elles ne sont pas assez nourrissantes, et diminuent même les forces. Le pain fait avec le fruit du nèflier est trop astringent ; il ne peut qu'être nuisible à la santé. Le pain fait avec la semence de hêtre cause des maux de tête et des étourdissemens à ceux qui en mangent, à moins qu'avant de pétrir on n'ait lavé et séché la farine.



CHAPITRE V.

Des pains composés, faits pour la délicatesse et le goût, connue sous le nom de Pâtisserie.

Les différentes compositions de pain, qui n'ont été faites que pour le plaisir et la délicatesse, sont si nombreuses, qu'il faudrait des volumes entiers pour parvenir à en donner une description détaillée; tout cela a changé aussi souvent que les tems et les mœurs, les goûts et les modes des différens peuples; nous nous contenterons seulement ici de rapporter, d'après Manetti, les principales pâtisseries qu'on préparait chez les anciens et qu'on prépare encore en Italie, nous réservant d'en dire un mot dans d'autres traités.

On fait, à Florence, ainsi et de même que par tout ailleurs une espèce de pain composé avec du sucre, des épiceries, du beurre, du lait, des œufs, des fruits confits et d'autres choses de cette nature, mais de pareils pains dans la préparation desquels on n'a d'autre but, que de flatter le goût et de satisfaire la sensualité, deviennent trop chers, pour en faire un usage journalier; d'ailleurs la plupart nuiraient à la santé, gâteraient l'estomac, si on les mangeait seuls, ou en trop grande quantité; ajoutez à cela, qu'ils ne seraient pas propres comme le pain ordinaire a être mangés avec la viande et les autres alimens; ils en changeraient totalement le goût.

Suivant Manetti, les differens ingrediens, qui entrent dans la préparation de ces sortes de pains composés sont, les œufs, la bierre, le beurre, le lait, le sucre, le citron et d'autres fruits confits; toutes sortes d'épiceries, spécialement le poivre, la canelle, la noix muscade, les raisins de Corinthe, le safran, la graine de coriandre, le cumin, le fénouil, les raisins verts, les figues séches, les amandes, les noisettes, les pistaches, les noix et plusieurs de ces ingrediens entrent, quoiqu'en doses différentes, dans cette espèce de pâtisserie, qde les Italiens nomment *pane impepato*; celui qu'on fait à *Sienne* et à *Buonconvento*, est sur-tout très-renommé; il est d'un goût fort agréable, mais il est trop échauffant, à cause de la quantité d'épiceries qui y entrent.

On fabrique à Florence et dans plusieurs parties de l'Italie, une espèce de biscuit, que les Français nomment *pain d'épice*; on en distingue de trois sortes, les fins, demi fins et l'ordinaire; les premiers sont sans conttredit les meilleurs; on y employe des ingrédiens choisis : on clarifie le sucre, dont on veut se servir; on les couvre de divers ornemens faits en pâte, et on les glace avec du sucre : on nomme cette pâtisserie en Italien: *pane spezia*, et en Anglais: *spice broud*.

La seconde espèce de pain d'épice est d'une qualité inférieure, on y employe du miel, ou lait de sucre, c'est à-peu-près le *nastus panis* des anciens, dans lequel il entrait du miel, de la farine, des raisins et des êpiceries, on appelait *nastocopi*, les boulangers qui en faisaient. Le *panis mellitus* était fait avec du miel et de farine.

La troisième espèce n'est composée que de poivre, de noix, de figues sèches et de farine de froment, dans laquelle on a laissé la plus grande partie du fin son; on y met du miel en place de sucre; on l'appelle, à Florence, *pane forte*, pour le distinguer des deux autres espèces.

Quelques paysans de Toscane, font, au printems, une sorte de pâtisserie avec la farine de froment, du maïs et des haricots; ils y mêlent aussi des fleurs de sureau, et même, ils y ajoutent des grains de raisins, de l'anis et du sel, pour lui donner du goût. Les Egyptiens mêlaient dans leurs pains et dans leurs gâteaux, de la semence de cumin, ce qui se pratique encore dans plusieurs endroits de la Suisse; cette semence pulverisée, peut tenir lieu d'épices dans plusieurs ragoûts.

Les Anciens avaient une espèce de gâteau dont ils faisaient un cas particulier; on en servait sur toutes les meilleures tables; c'était une pâte composée de farine, d'huile et de fromage; on y ajoutait du miel pour raison de santé; ce gâteau ressemblait assez au *miglioccio* des Italiens; on vantait surtout ceux qui étaient faits à Athénes, à cause du miel qui y était très-renommé; probablement c'était ces sortes de gâteaux auxquels Diogéne avait donné le nom de *panis probe confectus.*

Les Latins nomment *crustula* des gâteaux plats faits avec de la farine, du miel et du lait, pour les distinguer des autres qu'ils appellent *placenta*: à mesure que la sensualité est devenue plus générale, on a ajouté à ces ingrédiens des herbages, des fruits, du beurre, des œufs, et on a commencé à les appeler *tourtes.* La *torta panis* des anciens, dont

parle Isidore, n'était autre chose qu'une croûte de pain évidée dans le milieu et frottée d'huile.

Les Anciens faisaient aussi une pâte pétrie à l'eau, mince comme une peau fine ; ils l'assaisonnaient avec du fromage, du poivre, du safran et de la canelle, et ils la nommaient *laganum*. Le *serilti* des Anciens était un gateau sans miel, qu'on mangeait chaud. Le *sapanum* était plus relevé, plus grand que les autres; on l'offrait aux Dieux. Le *libum* était une espèce de bouillie de fleur de farine avec du miel et de l'huile; si l'on se contentait d'employer du simple gruau de froment, on avait une autre pâtisserie qu'on appelait *minutal*. On donnait le nom de *summalia* à une espèce de tourte qui avait la forme d'une roue. On faisait aussi anciennement des espèces d'oublies sur lesquelles étaient empreintes des figures humaines ; dans les premiers tems c'était celles de deux jeunes gens célèbres, nommés *Gajus* et *Lagus*, d'où cette pâtisserie portait le nom de *Gajoli* et *Lagunculi*.

On fabriquait aussi une autre espèce de pain, ou de pâte faite de fleur de farine pétrie avec le mout. Les riches mangeaient une espèce de pain fort dur, comme le biscuit des gens de mer, mais qui avait plus de goût ; il était composé de fleur de farine, de lait, de beurre et d'huile, et se nommait *maza* ; on le servait sur les meilleures tables, par délicatesse.

Les oublies étaient aussi connues des Anciens ; ils les nommaient *panis obelius* ; Athénée dit qu'on les servait sur la fin des repas ; on les appelait aussi *favi*, parce qu'ils étaient doux et transparens ; les meilleures se faisaient avec de la fine farine, du vin blanc, des œufs, du sel et autres épiçeries : à Athé-

nes, on les faisait minces comme du papier; le moule dont on se servait pour les faire, se nommait, en latin, *eschara*.

Nos biscuits, *biscotti*, sont précisément ce que les Anciens appelaient *meza*; il ne faut pas les confondre avec les biscuits des marins.

On fait en Italie, principalement à Florence, des pains longs et étroits ; on les coupe par tranches, pour les remettre au four; ils cuisent mieux et ont plus de goût ; on les nomme *cantucci di prato*.

En hiver, on fait aussi en Italie une espèce de tourte que l'on farcit de sain-doux frais et de lard, ou plutôt de petits morceaux de chair grillée, qui restent dans la poêle, quand on fait fondre le lard ; ces gâteaux sont très-en usage, même à la campagne et parmi le peuple ; ils se nomment *stiac siat un te*.

On prépare aussi de la même façon des pâtés, mais beaucoup plus délicats, qui se vendent dans les boutiques ; ils sont faits avec de la fine farine, et la farce est de la chair de saucisses à griller, c'est-à-dire, de la viande de porc hâchée bien menue, assaisonnée de sel et d'épiceries, et passée dans les petits boyaux de cet animal. Les Anciens connaissaient un mets à-peu-près semblable. Les auteurs parlent d'une sorte de pain mêlé avec de la viande; ils le nomment *artocreas*; d'autres font mention d'une pâtisserie du même genre, mais d'un goût bien différent; ils y mettent du beurre et du sucre, ce qui rend cette pâte assez semblable à celle qui se nomme en Italie *pasta frolla*. Pendant le Carême, on prépare encore en Italie, plusieurs espèces de pâtisseries, parmi lesquelles on distingue sur-tout

le pain de romarin, *panis di romarino*; il s'en fait pour lors une grande consommation.

Ce pain est une pâte composée de farine blanche et d'huile, avec du romarin et des raisins secs de Damas, qui se nomment *uvæ siccæ*; le tout se fait dans une poële; lorsqu'on veut lui donner une qualité supérieure, on y met de gros raisins qui viennent de Sicile et du Levant, et qui se nomment *uvæ passæ majores*, ou *uvæ zibibbæ*; la forme qu'on donne à ces gâteaux est toujours ronde; ils se cuisent beaucoup plus que les petits pains marchands. Les Anciens servaient sur leur table une espèce de pain, qu'ils nommaient *conos* et qui se fabriquait avec des amandes et des raisins.

Une autre espèce de pain très-commun en carême, est le *sévole*; c'est une pâtisserie blanche et fine, où il n'entre que de l'anis et du sel; on lui donne la forme d'une navette de tisserand; au lieu d'anis, on y met quelquefois du safran. On en fait toute l'année à *Prato*, d'où on en envoye beaucoup dans les autres pays; les sévoles de *Prato* ont même une espèce de célébrité.

Les *brechelles* que les Italiens nomment *cinemballes* et les Allemands *bretzein*, sont encore une espèce de pâtisserie, qui se mange entre les repas; il y entre de la fleur de farine, des œufs, et souvent du sucre et du beurre; on leur donne différentes formes; pour l'ordinaire, elles sont en cercles plus ou moins grands, selon les lieux et la qualité de la pâte; les brechelles communes se trempent dans le chocolat; elles n'en changent nullement le goût; souvent on les accomode avec du bouillon gras, ou des œufs, et pour lors elles deviennent un mets de

fort bon goût, qu'on peut présenter sur les meilleures tables.

Autrefois l'on faisait dans plusieurs endroits, des espèces de pâtisseries, dans lesquelles, au lieu d'assaisonnement, on mettait la semence dénommée par Mathiole, *sesamum*, et par Bauhin *sesamum antiquorum*; Les gâteaux s'appellent sesamides; on prenait une poignée de sésame et on la faisait rôtir dans une poële; on y mêlait de la farine, du riz et du sucre, et on faisait cuire le tout au feu, ou sur des charbons; au rapport de Rumphe, il se fait encore de pareils gâteaux dans les Indes; ils sont même très-commodes pour ceux qui font de longs voyages, dans les pays inhabités, d'autant qu'ils rassasient beaucoup, et que par-là les voyageurs sont dispensés de se charger d'une grande quantité de provisions.

On distingue en botanique deux espèces de sésame; ils croissent l'un et l'autre dans les Indes Orientales; on en cultivait une espèce en Italie, spécialement dans la Lombardie et le territoire de Lucques; actuellement les paysans de ces contrées ne savent plus ce que c'est; ils ignorent même les noms que leurs pères lui donnaient. Athénée et Pollux font mention d'un pain de sésame, qui se faisait en Ethiopie; probablement la plante avec laquelle il se faisait est différente de celle dont il s'agit ici; c'est peut-être le *cynosurus caracanus. Linn.* dont la semence sert aujourd'hui de nourriture aux Indiens; on pourrait aussi conjecturer que cette plante est le téef des Abyssiniens, *poa Abyssinica*. Le pain qu'on en fait n'est pas sujet aux vers; il a un très-

bon goût et a à-peu-pres la même odeur que le pain de seigle; au surplus il ne faut pas confondre le véritable sésame avec la cameline, *myagrum sativum. Linn.* que quelques uns nomment mal-à-propos *sesamum*.

On trouve fort rarement du véritable sésame en Allemagne : les Anciens appelaient *capha* le pain fait de sésame, mais ils en faisaient le plus souvent des gâteaux.

Ce qu'on appele *pain d'Espagne* est un composé de fleur de farine, de blanc d'œufs et de sucre; on en fait de bons gâteaux, épais et relevés, pour pouvoir en couper des tranches.

La *pasta realla* des Florentins est en petites pièces; elle se sert au dessert: si l'on met dans cette pâtisserie une plus forte dose de sucre, pour lui donner un meilleur goût, elle change pour lors de nom et prend celui de *pastina*; on en fait des petits rouleaux que l'on met sur du papier, pour les cuire au four.

La *bocca di dama* est une pâte douce, très-agréable, où il n'entre point de farine; on y met seulement des amandes, du sucre et des blancs d'œufs.

Les Latins donnaient le nom de *panis dulciarius*, *martius panis*, *marci panis et placenta dulciaria*, à ce que nous nommons actuellement massepains; c'est une espèce de sucrerie faite avec des amandes et du sucre, à laquelle on donne différentes formes; au lieu d'amandes, on se sert quelquefois de noisettes et de pistaches. *Cœlius*, *Apicius*, *Paul Æginette*, *Platina*, *Nonnius* et plusieurs autres auteurs, parlent très au long de cette sucrerie.

Enfin les Anciens nommaient *panis picentinus*,

un pain fait avec de l'épeautre bien nettoyée, et préparé d'une certaine façon qu'ils appelaient *helica* ou *alica*; il fallait neuf jours pour la broyer, et le dixième on la pétrissait avec du maïs.

Fin du Tome premier.

